



## 2018 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Ganz klare Kaufempfehlung

### Beschreibung:

Ein grosser Wein der sich durch seine seidigen Tannine und Eleganz auszeichnet. Das Weingut gilt als eines der ältesten im Médoc.

### Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensives Bouquet nach Holunder und Schlehsaft, dahinter Brombeeren und Alpenheidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper, stützendem, reifen Tannin und perfekter Rasse unterlegt, da ist alles am richtigen Platz. Im aromatischen Finale mit reifen Pflaumen, Graphit und pfeffrigem Extrakt. Auf dem gleichen Niveau wie 2009, 2010 und 2015, daher eine ganz klare Kaufempfehlung!

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château St-Pierre
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2045
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0473518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2026–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.