



## 2024 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Sollte auf keiner Einkaufsliste fehlen

### **Beschreibung:**

Dieser Saint-Julien liefert dieses Jahr richtig ab – ein grossartig gelungener Blend aus 80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot sowie kleinen Anteilen von Cabernet Franc und Petit Verdot. In der Nase zeigt sich Château Saint-Pierre tiefgründig fruchtig und floral, am Gaumen mit seidiger Textur und druckvollem Tanningerüst, im Finale konzentriert und aromatisch, mit einem Korb voll reifer Schattenmorellen und edler Cassiswürze.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefgründiges Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, zarter Irisduft und Holundersaft. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, reifem, druckvollem Tanningerüst, balancierter Rasse und engmaschigem Körper. Im konzentrierten, aromatischen Finale ein Korb mit reifen Schattenmorellen und edler Cassiswürze.

### **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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** Château St-Pierre

**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Decanter 93/100, Score 19/20, Vinum 93/100

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0473524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Decanter 93/100,  
Score 19/20, Vinum 93/100  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.