



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Château Saint-Pierre, Saint-Julien 4e cru classé rouge***

Region: *Bordeaux - Saint Julien*  
Erzeuger: *Château Saint-Pierre - Saint-Julien*

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *533105*

*René Gabriel: „Sehr dunkles Granat mit violetterm Rand. Dramatisches Cabernet-Bouquet, tintige Würze, Heidelbeeren, Brombeeren, Lakritze, mit toller, tiefer Stammwürze. Fester und doch schon ganz feiner Gaumen, cremige Tannine, füllige Textur, intensive, aber sehr fein gegliederte Adstringenz, extrem nachhaltig, mit Rauch, Teer und getrocknetem Cassis. Der beste St. Pierre, den wir je verkostet haben, ein Markstein in der Geschichte des Weingutes, zur Saint-Julien-Spitze zählend. 19/20Punkten, zu genießen 2012-2030.“*



*Robert Parker: "A dense ruby/purple color along with superb black cherry, currant, forest floor, herb, and new saddle leather aromas, huge ripeness, massive structure, and tremendous concentration emerge from this broodingly backward, formidably muscular St.-Julien. It will require 6-8 years of cellaring, but should keep for 25-30. A top-notch effort, the 2005 may be the finest wine I have ever tasted from Saint-Pierre. 92-94 Punkte".*

*Weingourmet: „Großartig weich, komplex, lang, raffiniert, herrliche Gewürznoten. Größter Wein dieses Château. 93-95 Punkte“.*