



## Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Verzaubert mit Tiefe, Kraft und Subtilität

### **Beschreibung:**

Die Weine von Vieux Château Certan zählen schon seit langem zu den großen Crus der Appellation und unterstreichen ihren erstklassigen Ruf Jahr für Jahr mit einem Pomerol in unnachahmlichem Stil – dicht, voll und komplex, mit bemerkenswerter Balance von Frische und Konzentration sowie einem überwältigenden Reichtum an reifen Fruchtaromen.

### **Degustationsnotiz:**

Was für ein unglaubliches reines Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Waldhimbeere und verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Holundergelee, Grafit und Iris-Duft. Am kaskadenartigen Gaumen mit samtiger Textur, punktet mit Finesse und Präzision, engmaschigem Tanningerüst, herrlicher Extraktfülle und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen Beeren, tiefschürfender Terroirwürze und royalen Adstringenz.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14,5%

**Artikelnummer:** 0460017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 98/100, Parker 96-98/100,  
Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.