



## Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Eine unglaubliche Schönheit

### **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:**

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit getrocknetem Rosmarin und exotischen Hölzern. Im zweiten Ansatz Milkschokolade, schwarze Johannisbeerpastillen und Lakritze. Am delikaten Gaumen mit seidiger Textur und perfekt ausgereiften Tanninen, die Rasse macht auch hier den Unterschied und hält die Diva in perfekter Balance. Im katapultartigen Finale ein ganz langes Crescendo von frischgepflückten blauen Beeren, Cassiswürze und Sandelholz. Eine unglaubliche Schönheit dieses Jahr und ganz knapp vor der Bestnote! «Timeless quality, everything is there, a classic year, but it's rounder than 2017,» erinnert Alexandre an 1998 mit der Präzision von 2019!

### **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

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2027–2047

**Rebsorte(n):** 78% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0460019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 100/100, Antonio Galloni 95-97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96-98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	78% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	2027-2047
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.