



## Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Wird dank des Lagerpotenzials noch zulegen

**Beschreibung:**

Alexandré meint kurz und knapp: «A great Wine»! Für Sohn Guillaume ist der Jahrgang ein Paradox, weil man sich viele Dinge nicht erklären kann, die aufgrund des trockenen Verlaufs hätten passieren müssen.

**Aromenprofil:**

Betörendes Bouquet, Veilchenparfüm, edle Cassiswürze, Grether Pastillen, Graphitnoten. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, tiefgründig und elegant zugleich, engmaschiges Tanningerüst. Im konzentrierten, perfekt balancierten, nicht enden wollenden Finale schwarzbeerige Konturen, Wildkirsche, dunkle Schokolade und erhabene Adstringenz.

**Passt zu:**

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

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2030-2055

**Artikelnummer:** 0460022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98/100, WeinWisser 19,5+/20, Score 19/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.