



## 2017 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.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Vieux Château Certan
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 96–98/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Artikelnummer:</b>	0460017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 96–98/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.