



## 2011 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Ein fraglos grosser Wein!

**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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Moueix

**Bewertung(en):** Stephen Tanzer 93/100, Parker 91/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 29% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0460011

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Stephen Tanzer 93/100, Parker 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 29% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.