



## 2015 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Ein legendärer Vieux Château Certan

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Der erste Nasenansatz hinterlässt deutlich florale Eindrücke, dahinter Pflaumen, Holunder und Heidelbeeren und eine schwarze Pfefferwürze aufweisend. Wunderbar anschmiegsamer Gaumen, verloursartige Textur, im Innern mit feiner Rasse im Extrakt. Bei längerem Gaumenkontakt zeigt er dann doch noch eine verlangende und potentialbietende Adstringenz. Das Finale ist fast nur noch schwarzbeerig. Ein grosser, möglicherweise bald einmal legendärer Vieux Château Certan. Die 14.6 Volumen gelten für einen VCC schon eher als Ausnahmefall.

### 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:** Vieux Château Certan

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** 2023–2037

**Artikelnummer:** 0460015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vieux Château Certan**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
<b>Trinkreife:</b>	2023–2037
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.