



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

«VCC in a timeless style», fügt Alexandre Thienpont stolz an

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.

Aromenprofil:

Was für ein unglaubliches reines Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Waldhimbeere und verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Holundergelée, Grafit und Iris-Duft. Am kaskadenartigen Gaumen mit samtiger Textur, punktet mit Finesse und Präzision, engmaschigem Tanningerüst, herrlicher Extraktfülle und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen Beeren, tiefschürfender Terroirwürze und royalen 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: 2030–2065

Artikelnummer: 0460023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Parker 94-96/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19.5+/20, Score 19/20
Trinkreife:	2030-2065
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.