



2017 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

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 98/100, Parker 96–98/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Artikelnummer: 0460017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

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