



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.

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.