



## 2022 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Wird dank des Lagerpotenzials noch zulegen

**Beschreibung:**

Alexandré meint kurz und knapp: «A great Wine»! Für Sohn Guillaume ist der Jahrgang ein Paradox, weil man sich viele Dinge nicht erklären kann, die aufgrund des trockenen Verlaufs hätten passieren müssen.

**Degustationsnotiz:**

Betörendes Bouquet, Veilchenparfüm, edle Cassiswürze, Grether Pastillen, Graphitnoten. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, tiefgründig und elegant zugleich, engmaschiges Tanningerüst. Im konzentrierten, perfekt balancierten, nicht enden wollenden Finale schwarzbeerige Konturen, Wildkirsche, dunkle Schokolade und erhabene Adstringenz.

**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):** Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100

**Trinkreife:** 2030–2055

**Artikelnummer:** 0460022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 98–100/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100  
**Trinkreife:** 2030–2055  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.