# 2013 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.
**Degustationsnotiz:**
Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Eine Delikatesse, schwarze Kirschen, feine Kräuter, helles Malz, Darjeelingtee und Earl Grey. Im feinen, relativ langen Gaumen ist es einer der seidigsten Pomerols, mittleres Extrakt mit Brombeeren und Cassisnuancen, nicht viel Druck, aber doch sehr lange. Femininer, burgundischer VCC mit Charmepotential. Und so soll es ja in diesem schwierigen Jahr auch sein.
**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 90–91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90–93/100 |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2040 |
| **Rebsorte(n):** | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0460013 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Vieux Château Certan

Pomerol AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 90–91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90–93/100 |
| **Rebsorte(n):** | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2040 |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch