



2011 Château Certan Marzelle

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Reifes, süßes Bouquet mit viel Pflaumen, etwas Kakao und auch floralem Schimmer. Cremiger Gaumen, wieder eine deutliche Süsse im Extrakt zeigend, im Innern dann auch feine Gewürztöne, welche später wichtig werden.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Certan Marzelle
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0192611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan Marzelle

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2032
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.