



2020 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Magischer Pomerol

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dieses Parfüm nach frisch gepflückten Alpenheidelbeeren, Schwarzkirsche und Veilchen, dahinter Lakritze, Vanille, und Nougatpralinen. Am sublimen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, kakaoartiges Tannin, tänzerische Rasse, perfekt modellierter Körper, wie ein Balletttänzer. Im konzentrierten Finale ein langes Crescendo mit Blaubeeren, Holundergelee, dieser VCC ist so herrlich gerade aus und trifft direkt ins Ziel, das ist die Signatur der alten Reben, jüngste Merlot ist 25 Jahre alt! "A radiant vintage! Perfection is boring", meint Alexandre schmunzelnd. "Optimisation is the key, experience in the vineyard and sélection in the cellar."

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):	Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2027–2055
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0460020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2027–2055
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.