



2021 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Einer der Besten am rechten Ufer

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:

Betörendes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Heidelbeergelée und Holundersaft, dahinter betörendes Veilchenparfüm, zarte Milkschokolade und rote Johannisbeerdrops. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, magischer Rasse, unglaublicher Präzision, stützendem Grafit und trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale mit einem energiegeladenen Zug, dynamisch, schwarzbeerige Konturen, Himbeermark und erhabene Adstringenz. Der Jahrgang wird von Alexandre mit "aromatic, fresh & flavoursome", beschrieben.

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):

Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2028–2049

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0460021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2049
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.