



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Gesuchter Pomerol

### **Beschreibung:**

Château Certan de May gehört zu den grossen Namen von Pomerol. Geführt von der Familie Barreau-Badar, die das Gut seit Generationen mit grosser Konstanz prägt, steht Certan de May für eine unaufgeregte, kompromisslose Qualitätsphilosophie – fernab des grossen Rampenlichts, aber auf Augenhöhe mit den besten Adressen der Appellation. Die Böden aus Kies, Ton und eisenhaltigem Untergrund verleihen dem Wein Struktur und Tiefe. Merlot dominiert und sorgt für Fülle und Geschmeidigkeit, während Cabernet Franc Frische, feine Würze und Kontur einbringt.

### **Aromenprofil:**

Intensives blaubeeriges Bouquet, Heidelbeerdrops, Veilchenduft und Heidekraut, dahinter Lavendel und Johannisbeernektar. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, mineralischem Kern, engmaschigem Tanninkorsett und sehnigem Körper. Im konzentrierten langen Finale schwarze kleine Beeren, Lakritze und mehlig Adstringenz.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Pomerol AOC

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2032-2060

**Artikelnummer:** 0460223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 88-90/100, Vinum 95/100  
**Trinkreife:** 2032-2060  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.