



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Die stille Grösse von 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:**

Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, satter Veilchenstraus, Heidekraut und dunkle Mineralität. Am komplexen Gaumen mit stahliger Rasse, ungemein elegant, dabei Kraft und Extraktfülle zeigend, beruhigender, dichter Körper. Im konzentrierten, langen Finale Heidelbeere, Grafit und feinkörnige 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

**Trinkreife:** 2033–2068

**Artikelnummer:** 0460225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 97-98/100, Falstaff 95/100,  
WeinWisser 18+/20  
**Trinkreife:** 2033-2068  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.