



Croix de Certan

Pomerol AOC, Second Vin du, Ch. Certan de May de Certan

Limitierter Zweitwein von Château Certan de May

Beschreibung:

Croix de Certan ist der Zweitwein des Château Certan de May, der seit dem Jahrgang 2015 in begrenzter Menge angeboten wird. Der Wein verdankt seine grosse Komplexität den lehmigen und kiesigen Böden, auf denen die im Durchschnitt 35 Jahre alten Rebstöcke gepflanzt sind. Der Weinberg, der von Jean-Luc Barreau verwaltet und seit dem Jahrgang 2013 mit der Hilfe von Jean-Claude Berrouet vinifiziert wird, ist weltweit anerkannt. Croix de Certan, der von den jungen Reben des Weinbergs produziert wird und schon in den ersten Jahren der Reifung köstlich ist, verkörpert die Tiefe und den Charakter des historischen Weinguts in einem charmanten, runden und fruchtigen Stil.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Second Vin du

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1171723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Croix de Certan

Pomerol AOC
Second Vin du

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.