



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

92 Punkte für einen ganz grossen Pomerol

Beschreibung:

Die Weine von Château Certan de May verdanken ihre Komplexität, Kraft und Eleganz seinem Terroir. Die Ausgewogenheit der Weine von Château Certan de May verdeutlicht die Einzigartigkeit des Terroirs.

Degustationsnotiz:

Sattes, dunkles Weinrot; rubinroter und lila Schimmer darin. Volles, reifes Bouquet; viel Maulbeeren, Kandisnoten, nobler Tee, feine Röstnoten, tiefgründig, Tabaknoten, ausladend und an der Luft an Fülle gewinnend. Im Gaumen absolut überzeugend; grossartige reife Pomerol-Beerenaromatik, delikate, süss ausstrahlende Tannine, Red- Currant-Noten, im Finale Kokos und sogar ein Hauch Amarena.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.