



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer aus 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen, also eine auffallend dunkle Farbe. Trocken Bouquet, schwer anzugehen, aber man merkt die kompakten Aromen in der Mitte, Pflaumentöne, Tabak und Teekräuter, präzise ausgerichtet. Im Gaumen ist das einer der strengsten Pomerols. Nicht viele haben eine derartig verlangende Adstringenz. Zeigt Charakter, hat Potential und ist ganz sicher ein Langstreckenläufer. Mit dem weiteren Barriquenausbau wünscht man ihm etwas mehr Fett auf den Rippen.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

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

Artikelnummer: 0460214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.