



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer!

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:

Tiefes Granat mit violetter Rand. In der Nase ein dicht verwobenes Bouquet mit fleischigen Noten, dahinter schwarze Oliven, Eisenkraut und dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit engem Tanninpaket und bulligem Körper. Im sehr langen Finale eine beeindruckende Power an den Tag legend, die man von dem Wein zwar kennt, aber nicht erwartet. Diesem Pomerol-Langstreckenläufer sollte man unbedingt folgen. Ist immer (noch) ein Geheimtipp!

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 2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.