



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Feinster Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

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:

Purpurgranat mit violetter Rand. Ein reifes Brombeerbouquet und Melisse, dahinter edle Cassiswürze und duftige Veilchen sowie frischer Kräutertee. Am kräftigen Gaumen mit fein spröder Textur, engmaschigem Körper, massiver Gerbstoffration und viel Rasse. Im katapultartigen, nicht enden-wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren gepaart mit tiefschürfender Mineralik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2048

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

Artikelnummer: 0460218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.