



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Das ist ein monumentaler Certan-de-May, der deutliche Parallelen zum 2010er aufze

Beschreibung:

Der Wein von Certan de May ist ein Langstreckenläufer. Er braucht etwas Geduld in seinen jungen Jahren, nach einigen Jahren der Lagerung entfaltet er sich zu einem grossen Wein. Die Lagerung verleiht ihm Struktur und natürliche Tiefe, was ihn zu Lagerfähigen Weinen macht. 2019 war kein einfaches Jahr. Der Sommer war sehr heiss und trocken, gefolgt von einem kühleren September mit etwas Feuchtigkeit, dies erlaubte jedoch eine perfekte Ernte.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Delikates Bouquet getrockneten Pflaumen, Schattenmorellensaft und Eisenkraut. Im zweiten Ansatz frischer Oregano und Waldbeeregelee. Am konzentrierten Gaumen mit einem massiven Tanninkorsett, fleischigem Extrakt und perfekt balancierter Rasse. Im aromatischen Finale ein nicht endenwollendes Feuerwerk aus tiefgründiger Mineralik und blauen Beeren.

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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2050

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

Artikelnummer: 0460219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate 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.