



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer

### **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:**

Dicht verwobenes Bouquet, Herzkirsche, edle Cassiswürze, Earl Grey-Noten und dunkle Mineralik. Am kompakten Gaumen mit fein spröder Textur, körnigem Extrakt, konzentriert, aber aktuell noch unbändig und wild, engmaschiges Tanningerüst und durchtrainierter Körper. Im straff geschnittenen Finale mit Anklängen an Wildkirsche, Estragon und getrockneten Thymian gepaart mit einer dicht ummantelten tiefschürfender Terroirwürze. Der Langstreckenläufer aus Pomerol wird noch zulegen!

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2029-2055

**Artikelnummer:** 0460221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100                                                                                                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2029-2055                                                                                                                                             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |