



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Langstreckenläufer aus dem 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:

Tiefgründiges blaubeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, Heidekraut und heller Tabak, dahinter Heidelbeergelée und rote Grütze. Am sublimen, straff ausgerichteten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, dunkler Mineralik und muskulösem Körper. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Schokopastillen und erhabene Adstringenz.

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: 2030-2060

Artikelnummer: 0460222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96-97/100, Decanter 92/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife: 2030-2060
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.