



## 2013 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer!

### Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Spezielles Bouquet, Kräutertee, getrocknete Granatapfelkerne, Anisnuancen, getrocknete rote Pflaumen, alles ist irgendwie anders - verglichen mit seinen Nachbarn. Fülliger, fleischiger Gaumen, dezent kernige Noten im Extrakt, hat grundsätzlich mehr Tannine wie Körperbau und wird diese Proportionen mit dem Ausbau, respektive mit der Flaschenreife zu Verdauen haben. Man spürt aber den Terroirvorteil und deshalb kann daraus ein ziemlich grosser, wenn auch eigenwilliger Pomerol werden. Kann also 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

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Château Certan

**Bewertung(en):** Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** 2025–2050

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0460213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 86–89/100, James Suckling  
85–86/100, René Gabriel 17/20  
**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet  
Sauvignon  
**Trinkreife:** 2025–2050  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.