



2018 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Grossartige Leistung für dieses Kraftpaket!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Ein reifes Brombeerbouquet und Melisse, dahinter edle Cassiswürze und duftige Veilchen sowie frischer Kräutertee. Am kräftigen Gaumen mit feinspröder 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

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château Certan

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 91/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnuck 92-94/100

Ausbau: in 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
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 91/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnock 92-94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.