2021 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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Château Certan
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Parker 91–93/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2029–2055
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0460221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Parker 91–93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2029–2055
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch