



2010 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Definitiv in der Bordeaux-Topliga angekommen

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet zeigt sich wie immer etwas eigenwillig, viel komprimierte Waldbeeren, aber auch mit einem ansprechenden Kräuterhauch von Oregano, Zitronenmelisse und Eisenkraut. Massiver Gaumen mit einem schon fast dramatischen Extrakt, die Adstringenz verlangt nach mindestens zwanzig Jahren Flaschenreife.

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 95/100, Parker 91+/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2024–2055
Traubensorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0460210075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 91+/-100, René Gabriel 19/20
Traubensorte(en): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2024–2055
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.