



2015 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«Best in decades», so James Suckling

Beschreibung:

Zu Recht mit starken 97 Punkten von James Suckling bewertet. Ein wenig verfügbarer Wein für Fan-Minderheiten.

Degustationsnotiz:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Eigenwilliges Bouquet, wie schon so oft, Melissentouch, Kräutertee, dahinter rotes Kirschenkompott und Zedernduft zeigend. Im Gaumen erst zart und schmeichelnd, dann seine grosszügigen Gerbstoffrationen auf der Zunge und an der seitlichen Adstringenz zeigend. Peitsche und Zuckerbrot in Einem. Verstehen muss man ihn nicht, aber lieben.

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 97/100, Parker 95+/100, René Gabriel 17/20, Falstaff 95/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2024–2043

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

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0460215075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 95+/100, René Gabriel 17/20, Falstaff 95/100
Traubensorte(en): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2024–2043
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.