



2014 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer aus Pomerol!

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen, also eine auffallend dunkle Farbe. Trockenes Bouquet, schwer anzugehen, aber man merkt die kompakten Aromen in der Mitte, Pflaumentöne, Tabak und Teekräuter, präzise ausgerichtet. Im Gaumen ist das einer der strengsten Pomerols. Nicht viele haben eine derartig verlangende Adstringenz. Zeigt Charakter, hat Potential und ist ganz sicher ein Langstreckenläufer. Mit dem weiteren Barriquenausbau wünscht man ihm etwas mehr Fett auf den Rippen.

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
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2023–2048
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0460214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2023–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
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.