



## 2024 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Ganz grosses Pomerolkino dieses Jahr

### **Beschreibung:**

Die Weine von Château Certan de May verdanken ihre Komplexität, Kraft und Eleganz seinem Terroir. Die Ausgewogenheit der Weine von Château Certan de May verdeutlicht die Einzigartigkeit des Terroirs.

### **Degustationsnotiz:**

Betörendes Bouquet, ein satter Strauss Veilchen und Brombeergelee. Im zweiten Ansatz Heidekraut und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, vibrierender Rasse, engmaschigem reifem Tannigerüst und perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten reinen sehr langen Finale brennt der Pomerol ein Feuerwerk ab, Grether Pastillen, tiefgründiger dunkler Mineralik und erhabener Adstringenz - gehört auf jede Einkaufsliste.

### **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):** Score 19/20, WeinWisser 19/20

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0460224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.