

2008 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Einer der langlebigsten Pomerols

Degustationsnotiz:
Sattes, dunkles Granat. Würziges Bouquet, rote Pflaumen, Zedernholz und dominikanischer Tabak. Im Gaumen viel Holunder, zeigt Muskeln bei mittlerem Körper, viel Adstringenz mit verlangenden Tanninen. Weist momentan viel Kraft und Potential auf und es gilt, jetzt mit dem Ausbau diese recht massiven Gerbstoffe zu verdauen.
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):	Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89+/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0460208

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89+/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
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.

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