



## 2011 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Einer der langlebigsten Pomerols

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Gleich beim ersten Nasenkontakt merkt man hier wieder das ganz Besondere: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, Honig, Chartreuse-Kräutertöne, Tabak. Im Gaumen fest, fleischig, gross, intensive Adstringenz, fest im Biss und wieder viel schwarze Beeren, welche die dramatische Konzentration dieses schon fast legendär wirkenden Pomerols anzeigen, Teer, Pflaumen und Trüffel im überlangen Finale.

### 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):** WeinWisser 19/20, James Suckling 90/100, Parker 89-91/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2044

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

**Artikelnummer:** 0460211

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** WeinWisser 19/20, James Suckling 90/100,  
Parker 89-91/100, René Gabriel 19/20, Wine  
Spectator 91/100  
**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet  
Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2044  
**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.