



2013 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer!

Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Spezielles Bouquet, Kräutertee, getrocknete Granatapfelkerne, Anisnuancen, getrocknete rote Pflaumen, alles ist irgendwie anders - verglichen mit seinen Nachbarn. Fülliger, fleischiger Gaumen, dezent kernige Noten im Extrakt, hat grundsätzlich mehr Tannine wie Körperbau und wird diese Proportionen mit dem Ausbau, respektive mit der Flaschenreife zu Verdauen haben. Man spürt aber den Terroirvorteil und deshalb kann daraus ein ziemlich grosser, wenn auch eigenwilliger Pomerol werden. Kann also noch zulegen.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Certan

Valutazioni:

Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

2025–2050

Varietà d'uva:

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0460213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025–2050
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.