



2009 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

93+ Parker-Punkte!

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Unglaublich konzentriert und tief im Ansatz, viel schwarze Pflaumen mit einer tollen Reife die sogar feine Dörrfrüchte und Kakao in sich trägt, kandierte Cakesfrüchte und ein Hauch Zitronenthymian im Nasenparfüm drinnen zeigend. Im Gaumen grosses Pomerol-Kino, viel Extrakt, ausgeglichene Adstringenz und Grösse und Potential sind klar ersichtlich.

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:	Parker 93+/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2050
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0460209

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 93+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità: Jetzt bis 2050
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.