



2008 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Einer der langlebigsten Pomerols

Nota di degustazione:

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.

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 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89+/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2050

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0460208

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20,
Parker 89+/100
Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Maturità: Jetzt bis 2050
**Gradazione
alcolica:** 13.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.