



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Einer der langlebigsten Pomerols

### **Beschreibung:**

2012 war ein erstklassiger Jahrgang für Pomerol-Weine mit hohem Merlot-Anteil. Das gilt ganz besonders für Château Certan de May de Certan, das auf dem privilegierten Plateau zwischen den beiden weltbekannten Pomerol- Ikonen Château Pétrus und Vieux Château Certan liegt.

### **Aromenprofil:**

Rubin-Granat. Betörendes Bouquet nach roter Kirsche, Black Kurantdrops und erkaltetem Früchtetee dahinter rote Grütze, Kamille, Anis sowie Nuancen von fernöstlichen Gewürzen. Im mittleren, fleischigen Gaumen getrocknete Erdbeeren, edle tabakige Würze und helles Edelholz endet mit einer grandiosen Eleganz in einem langen Crescendo. Wer ihn jetzt geniessen möchte unbedingt vier Stunden vorher dekantieren.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Pomerol AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

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

**Artikelnummer:** 0460212

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Wine Spectator 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.