



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Gesuchter Pomerol

Beschreibung:

Château Certan de May gehört zu den großen Namen von Pomerol. Geführt von der Familie Barreau-Badar, die das Gut seit Generationen mit großer Konstanz prägt, steht Certan de May für eine unaufgeregte, kompromisslose Qualitätsphilosophie – fernab des großen Rampenlichts, aber auf Augenhöhe mit den besten Adressen der Appellation. Die Böden aus Kies, Ton und eisenhaltigem Untergrund verleihen dem Wein Struktur und Tiefe. Merlot dominiert und sorgt für Fülle und Geschmeidigkeit, während Cabernet Franc Frische, feine Würze und Kontur einbringt.

Aromenprofil:

Intensives blaubeeriges Bouquet, Heidelbeerdrops, Veilchenduft und Heidekraut, dahinter Lavendel und Johannisbeernektar. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, mineralischem Kern, engmaschigem Tanninkorsett und sehnigem Körper. Im konzentrierten langen Finale schwarze kleine Beeren, Lakritze und mehlig Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2032–2060

Artikelnummer: 0460223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 88-90/100, Vinum 95/100
Trinkreife: 2032-2060
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.