



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Die elegante Seite eines konzentrierten Jahrgangs

Beschreibung:

Der Verlauf des Jahrgangs 2025 hat die stilistische Handschrift von Certan de May besonders eindrucksvoll zum Ausdruck gebracht. Extrem kleine Beeren und niedrige Erträge sorgten für außergewöhnliche Konzentration und eine bemerkenswert dichte Tanninstruktur, ohne dass der Wein dabei an Raffinesse verliert. Gerade die tonreichen Böden von Pomerol erwiesen sich im heißen, trockenen Jahr als entscheidender Vorteil und ermöglichten eine langsame, harmonische Reife mit enormer aromatischer Spannung. So verbindet Certan de May 2025 die klassische Autorität eines großen Pomerols mit jener modernen Klarheit und Eleganz, die den besten Weinen des Jahrgangs ihre besondere Klasse verleiht. Ein hochfeiner, langlebiger Bordeaux voller Charakter, Spannung und zeitloser Noblesse.

Aromenprofil:

Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, satter Veilchenstrauss, Heidekraut und dunkle Mineralität. Am komplexen Gaumen mit stahliger Rasse, ungemein elegant, dabei Kraft und Extraktfülle zeigend, beruhigender, dichter Körper. Im konzentrierten, langen Finale Heidelbeere, Grafit und feinkörnige 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

Trinkreife: 2033–2068

Artikelnummer: 0460225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97-98/100, Falstaff 95/100,
WeinWisser 18+/20
Trinkreife: 2033-2068
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.