



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer aus 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen, also eine auffallend dunkle Farbe. Trockenes Bouquet, schwer anzugehen, aber man merkt die kompakten Aromen in der Mitte, Pflaumentöne, Tabak und Teekräuter, präzise ausgerichtet. Im Gaumen ist das einer der strengsten Pomerols. Nicht viele haben eine derartig verlangende Adstringenz. Zeigt Charakter, hat Potential und ist ganz sicher ein Langstreckenläufer. Mit dem weiteren Barriquenausbau wünscht man ihm etwas mehr Fett auf den Rippen.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

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

Artikelnummer: 0460214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 95/100
Rebsorte(n): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.