



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«Best in decades», so James Suckling

Beschreibung:

Das Château Certan ist ein Geheimitipp, welches auf dem zentralen Plateau von Pomerol liegt. Das Château grenzt an Vieux Château Certan und Château Pétrus. Der Jahrgang 2015 war anfangs Sommer sehr heiss und trocken, im August regnete es etwas und es kühlte stark ab. Dank der Temperatur Schwankung im August entstand ein klassischer Jahrgang. 2015 war im Pomerol ein Jahrhundertjahrgang.

Degustationsnotiz:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Eigenwilliges Bouquet, wie schon so oft, Melissentouch, Kräutertee, dahinter rotes Kirschenkompott und Zedernduft zeigend. Im Gaumen erst zart und schmeichelnd, dann seine grosszügigen Gerbstoffrationen auf der Zunge und an der seitlichen Adstringenz zeigend. Peitsche und Zuckerbrot in Einem. Verstehen muss man ihn nicht, aber lieben.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2043

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

Artikelnummer: 0460215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 95+/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.