Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Verborgener Schatz auf dem Pomerol-Plateau

Beschreibung:
Auf nur fünf Hektar gedeihen die Reben von Certan de May, zu 70% Merlot, 25% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon. Mit Unterstützung von Christian Moueix gewann das Weingut in den letzten Jahren massiv an Qualität. Der Jahrgang 2016, geprägt von Regen im Frühsommer und trockenem Herbst, schenkt dichte Frucht, präzise Struktur und elegante Komplexität – ein Langstreckenläufer mit enormem Reifepotenzial.

Aromenprofil:
Sattes Granat mit aufhellendem Rand. Duftig-würzige Frucht mit Preiselbeeren und Zedernduft, dahinter rote Pflaumen, Fenchelsamen und viel Mineralik. Kraftvoller Gaumen mit engmaschigem Körper, viel Struktur und Klasse. Im Rückaroma mit roter Johannisbeere, das sehr lange im Mund haften bleibt – ein Jahr wie geschaffen für diesen Klassiker! Der wird noch zulegen!

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:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0460216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 94+/100
Rebsorte(n):	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch