



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Die stille Größe von 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:

Tiefes Granat mit violetterm Rand. In der Nase ein dicht verwobenes Bouquet mit fleischigen Noten, dahinter schwarze Oliven, Eisenkraut und dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit engem Tanninpaket und bulligem Körper. Im sehr langen Finale eine beeindruckende Power an den Tag legend, die man von dem Wein zwar kennt, aber nicht erwartet. Diesem Pomerol-Langstreckenläufer sollte man unbedingt folgen. Ist immer (noch) ein Geheimtipp!

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94-95/100, Parker 93/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.