



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Feinster Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

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.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetter Rand. Ein reifes Brombeerbouquet und Melisse, dahinter edle Cassiswürze und duftige Veilchen sowie frischer Kräutertee. Am kräftigen Gaumen mit fein spröder Textur, engmaschigem Körper, massiver Gerbstoffration und viel Rasse. Im katapultartigen, nicht enden-wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren gepaart mit tiefschürfender Mineralik.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0460218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.