



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Langstreckenläufer aus dem 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.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges blaubeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, Heidekraut und heller Tabak, dahinter Heidelbeergelee und rote Grütze. Am sublimen, straff ausgerichteten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, dunkler Mineralik und muskulösem Körper. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Schokopastillen und erhabene Adstringenz.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030-2060

Artikelnummer: 0460222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Decanter 92/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife:	2030-2060
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.