



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Ganz großes Pomerol-Kino dieses Jahr

Beschreibung:

Château Certan de May setzt sich im Jahrgang 2024 aus 70% Merlot, 25% Cabernet Franc sowie 5% Cabernet Sauvignon zusammen, der Ausbau erfolgt zu 80% in neuen Barriques. Überzeugt mit einem vielschichtigen Bouquet aus Veilchen, Brombeergelee und Cassiswürze, komplexem Gaumen mit seidiger Textur und reifem, engmaschigem Tanningerüst sowie einem konzentrierten, langen Finale mit dunkler Mineralik und erhabener Adstringenz.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, ein satter Strauß Veilchen und Brombeergelee. Im zweiten Ansatz Heidekraut und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, vibrierender Rasse, engmaschigem reifem Tanningerüst und perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten, reinen, sehr langen Finale brennt der Pomerol ein Feuerwerk ab, Grether's Pastilles, tiefgründige dunkle Mineralik 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2060

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

Artikelnummer: 0460224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, James Suckling 93-94/100, Vinum 92-94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.