



2017 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der Langstreckenläufer!

Beschreibung:

Die Weine von Château Certan de May verdanken ihre Komplexität, Kraft und Eleganz seinem Terroir. Die Ausgewogenheit der Weine von Château Certan de May verdeutlicht die Einzigartigkeit des Terroirs.

Degustationsnotiz:

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.

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

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château Certan

Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20

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