



2016 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«This estate is on a roll now.» James Suckling

Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit aufhellendem Rand. Duftig-würzige Frucht mit Preiselbeeren und Zedernduft, dahinter rote Pflaumen, Fenchelsamen und viel Mineralik. Kraftvoller Gaumen mit engmaschigem Körper, viel Struktur und Klasse. Im Rückaroma mit roter Johannisbeere, das sehr lange im Mund haften bleibt – ein Jahr wie geschaffen für diesen Klassiker! Der wird noch zulegen!

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 98/100, Parker 94+/100, Antonio Galloni 93-96/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2050
Rebsorte(n):	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0460216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 94+/100, Antonio Galloni 93-96/100
Rebsorte(n): 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2025–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.