



## 2015 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«Best in decades», so James Suckling

### Beschreibung:

Zu Recht mit starken 97 Punkten von James Suckling bewertet. Ein wenig verfügbarer Wein für Fan-Minderheiten.

### Degustationsnotiz:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Eigenwilliges Bouquet, wie schon so oft, Melissentouch, Kräutertee, dahinter rotes Kirschenkompott und Zedernduft zeigend. Im Gaumen erst zart und schmeichelnd, dann seine grosszügigen Gerbstoffrationen auf der Zunge und an der seitlichen Adstringenz zeigend. Peitsche und Zuckerbrot in Einem. Verstehen muss man ihn nicht, aber lieben.

### 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 97/100, Parker 95+/100, René Gabriel 17/20, Falstaff 95/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2024–2043

**Traubensorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0460215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Parker 95+/100, René Gabriel 17/20, Falstaff 95/100  
**Traubensorte(en):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2024–2043  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.