



## 2015 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«Best in decades», so James Suckling

### Beschreibung:

Das Château Certan ist ein Geheimtipp, welches auf dem zentralen Plateau von Pomerol liegt. Das Château grenzt an Vieux Château Certan und Château Pétrus. Der Jahrgang 2015 war anfangs Sommer sehr heiss und trocken, im August regnete es etwas und es kühlte stark ab. Dank der Temperatur Schwankung im August entstand ein klassischer Jahrgang. 2015 war im Pomerol ein Jahrhundertjahrgang.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Certan
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Falstaff 95/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	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, Falstaff 95/100  
**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2043  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**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.