2012 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Einer der langlebigsten Pomerols

Beschreibung:
2012 war ein erstklassiger Jahrgang für Pomerol-Weine mit hohem Merlot-Anteil. Das gilt ganz besonders für Château Certan de May de Certan, das auf dem privilegierten Plateau zwischen den beiden weltbekannten Pomerol- Ikonen Château Pétrus und Vieux Château Certan liegt.
Degustationsnotiz:
Rubin-Granat. Betörendes Bouquet nach roter Kirsche, Black Kurantdrops und erkaltetem Früchtetee dahinter rote Grütze, Kamille, Anis sowie Nuancen von fernöstlichen Gewürzen. Im mittleren, fleischigen Gaumen getrocknete Erdbeeren, edle tabakige Würze und helles Edelholz endet mit einer grandiosen Eleganz in einem langen Crescendo. Wer Ihn jetzt geniessen möchte unbedingt vier Stunden vorher dekantieren.
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):	Score 19/20, Wine Spectator 90/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0460212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 90/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de