



2011 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Einer der langlebigsten Pomerols

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Gleich beim ersten Nasenkontakt merkt man hier wieder das ganz Besondere: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, Honig, Chartreuse-Kräutertöne, Tabak. Im Gaumen fest, fleischig, gross, intensive Adstringenz, fest im Biss und wieder viel schwarze Beeren, welche die dramatische Konzentration dieses schon fast legendär wirkenden Pomerols anzeigen, Teer, Pflaumen und Trüffel im überlangen Finale.

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): WeinWisser 19/20, James Suckling 90/100, Parker 89–91/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2044

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

Artikelnummer: 0460211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19/20, James Suckling 90/100,
Parker 89–91/100, René Gabriel 19/20, Wine
Spectator 91/100
Rebsorte(n): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2044
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.