



## 2016 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Gesuchter Pomerol mit Spitzenjahrgang

### **Beschreibung:**

Die Weine von Château Certan de May verdanken ihre Komplexität, Kraft und Eleganz seinem Terroir. Die Ausgewogenheit der Weine von Château Certan de May verdeutlicht die Einzigartigkeit des Terroirs. Der Jahrgang 2016 war im Frühsommer sehr verregnet, was jedoch mit einem sehr schönen und trockenen Herbst endete. Dank diesen besten Bedingungen wurde das Jahr 2016 grandios.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Granat mit aufhellendem Rand. Duftig-würzige Frucht mit Preiselbeeren und Zederduft, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Certan
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0460216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100  
**Rebsorte(n):** 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2025–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im 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.