



## 2019 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Das ist ein monumentaler Certan-de-May, der deutliche Parallelen zum 2010er aufzeigt.

### **Beschreibung:**

Der Wein von Certan de May ist ein Langstreckenläufer. Er braucht etwas Geduld in seinen jungen Jahren, nach einigen Jahren der Lagerung entfaltet er sich zu einem grossen Wein. Die Lagerung verleiht ihm Struktur und natürliche Tiefe, was ihn zu Lagerfähigen Weinen macht. 2019 war kein einfaches Jahr. Der Sommer war sehr heiss und trocken, gefolgt von einem kühleren September mit etwas Feuchtigkeit, dies erlaubte jedoch eine perfekte Ernte.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Delikates Bouquet getrockneter Pflaumen, Schattenmorellensaft und Eisenkraut. Im zweiten Ansatz frischer Oregano und Waldbeerengelee. Am konzentrierten Gaumen mit einem massiven Tanninkorsett, fleischigem Extrakt und perfekt balancierter Rasse. Im aromatischen Finale ein nicht endenwollendes Feuerwerk aus tiefgründiger Mineralik und blauen Beeren.

### **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, Score 19/20, WeinWisser 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2029–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0460219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Score 19/20,  
WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2029–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**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.