



2020 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Vervollständigt die Trilogie!

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.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes, sehr komplexes Bouquet mit Wildkirsche, Pflaumenmus und Lakritze, dahinter Johannisbeerdrops und Fliedernoten. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, feinkörniges Extrakt, perfekt balancierte Rasse, sehr strukturiert mit beeindruckender Tiefe und sehr muskulösem Körper. Im gebündelten langanhaltenden Finale ein Feuerwerk mit schwarzen Beeren, dunkle Mineralik und edle Cassiswürze.

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):

Decanter 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92/100, WeinWisser 19/20

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0460220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnock 92/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92/100, WeinWisser 19/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2060

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.