



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2008er Château Certan de May

Château Certan de May Bordeaux

Artikelnummer	235608-2008
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Bordeaux</p> <p>Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.</p>
Region	<p>Pomerol</p> <p>Die Gemeinde Pomerol liegt auf einer Anhöhe hinter Libourne, am rechten Ufer der Dordogne. Die Appellation umfasst nur ca. 800 ha, die Weingüter sind im Durchschnitt nur 6 ha groß. Die Weine werden meist von Merlot dominiert, mit einem kleinen Anteil von Cabernet Franc. Das Terroir in Pomerol ist sehr unterschiedlich und zeigt insbesondere hier was für ein Einfluß es auf den Wein hat.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<p>2008</p> <p>Im Jahr 2008 hatten die Winzer im Bordeaux-Gebiet mit häufigen Niederschlägen und eher kühlen Temperaturen in der Vegetationsperiode zu kämpfen. Ein jedoch sonnenverwöhnter Altweibersommer mit warmen Temperaturen bis in den Spätherbst hinein kurbelte die Reife an und brachte konzentrierte und ausgewogene Tropfen mit erstaunlicher Struktur in die Keller.</p>
Erzeuger	<p>Château Certan de May</p>
Beschreibung	<p>"Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen, intensiven dunklen Früchte in der Nase mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Holunder und eine Spur Lakritze. Feine balsamische Noten, Zedernholz und eine feine Kakao Note unterstützen die Frucht. Am Gaumen ist er fruchtig, saftig und wunderbar ausbalanciert. Die Säure ist lebendig und sehr gut angebunden. Der Wein ist aromatisch, mit mittlerem Körper sehr attraktiv und elegant. Das Finish ist würzig und weich."</p>
Empfehlung	<p>Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife jetzt - 2025. Gebratene oder geschmorte Gerichte von dunklem Fleisch mit kräftigen Saucen und fruchtigen Komponenten. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu.</p>

Stand 01.01.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de