

DRINKS.

Moueix Château Certan de May 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407849
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bordelais, Pomerol
Abfüller	Ets. Jean-Pierre Moueix, 54 quai du Priourat, BP 129, 33502 Libourne Cedex, France
Marke	Moueix
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	16-20 Monate
Degustationsnotiz	dicht, fleischig und ausgewogen mit deutlichen Tanninen, Tabak, Holz, Schokolade, Leder, Trüffeln, Pflaumen, Brombeeren, Cassis, Kirschen, Gewürzen und Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Jean-Pierre Moueix hat den Ruf der Weinindustrie am rechten Bordeaux-Ufer nachhaltig geprägt - so sehr, dass seine Weingüter und seine Erzeugnisse Weltruhm geniessen. Seit 1937 befindet sich das Unternehmen, das ursprünglich als Weinhandelsbetrieb begann, im Familienbesitz. In den 50er Jahren erwarb Jean-Pierre die ersten namhaften Weingüter in Pomerol und Saint-Émilion; im Laufe der Jahre weitete der respektierte Weinhändler sein Imperium durch weitere Ankäufe sowie durch den Erhalt exklusiver Vertriebsrechte aus. Sein Sohn Christian begann in den 70er Jahren, für den Familienbetrieb zu arbeiten. Unter seinem Regime wurden weitere Anwesen im Bordeaux mit angesehenen Weinbergslagen sowie einige Weingüter im kalifornischen Napa Valley erworben. Als Jean-Pierre 2003 verstarb, erhielt Christian Unterstützung durch seinen Sohn Edouard - dieser ist für das Tochterunternehmen «Autre Rivages» verantwortlich, welches die Weinberge am linken Bordeaux-Ufer und in Kalifornien umfasst.

Das Château Certan de May weist eine Weinbergsfläche von 5,5 ha auf, die mit 70% Merlot, 25% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon bepflanzt ist. Die in den Lehm-Schotter-Böden wurzelnden Reben sind durchschnittlich 35 Jahre alt; die Lese erfolgt von Hand; der Ausbau findet über 16-20 Monate in überwiegend neuen Eichenholzfässern statt. Der Pomerol-Wein Château Certan de May ist mindestens eine Stunde vor dem geplanten Konsum zu öffnen und zu dekantieren - seine Trinkreife hält von 2023 bis 2050 an.