GRAND ENCLOS du Château de Cérons

Wenn zwei Spezialisten zusammen ein Projekt angehen, kann nur Gutes entstehen. So geschehen im Jahre 2000: Als Giorgio Cavanna (Castello di Ama) das Weingut Grand Enclos im südlichen Graves-Gebiet kaufte, war klar, dass für die technische Beratung nur einer in Frage kam: Patrick Léon. Der ehemalige Kellermeister von Mouton-Rothschild und Opus One war ein Freund der Familie, und zusammen mit seinem Sohn Bertrand Léon betreute er die technische Modernisierung des Weinguts sowie die Weinbereitung.

So entstand in kurzer Zeit ein Musterweingut, das zwar den Traditionen des Bordelais treu blieb, die Weinbereitung aber auf modernstes Niveau brachte. Auf 26,5 Hektar Rebfläche werden sowohl die roten wie die weißen Rebsorten der Region kultiviert. Der Grand Enclos ist ein 10 Hektar großer Weinberg vor dem Haupthaus, der von einer drei Meter hohen Steinmauer umgeben ist. Die anderen 16,5 Hektar liegen auf dem berühmten Plateau von Podensac, einem der geschätztesten Terroirs im südlichen Graves.

Es werden je ein Weißwein und ein Rotwein in Grand Cru Classé Qualität erzeugt, sowie etwas Rosé und Süßwein. 2010 kamen dann je ein weißer und ein roter Prestige-Wein namens ELIXIR hinzu. Seit Jahren beobachteten wir dieses aufstrebende Gut, und wir sind uns sicher, dass das große Potenzial Jahr für Jahr noch bessere Weine hervorbringen wird.

ELIXIR du Grand Enclos Rouge 2018

Wunderschöner Wein aus 60% Cabernet und 40% Merlot, die im Barrique vergoren werden. Expressives, fein komponiertes Bukett nach Zedernholz, Cassis, Brombeeren, Tabak und schwarzem Tee. Am Gaumen herrliche, perfekt gereifte Beerenfrucht (Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis und Holunder) mit ultrafeinen Gerbstoffen, tiefgründig, höchst komplexe Struktur. Die Gerbstoffe sind bestens integriert und verleihen ihm das Gerüst für eine lange Zukunft. Ein Wein mit Seele, ein Wein der berührt! Der 2018er dürfte der bis dato wohl beste Wein in der Geschichte dieses Weinguts sein!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2038**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	