



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.



Grand Enclos Liqueureux 2015

Goldgelber, flüssiger Nektar aus 100% Sémillon. Ähnlich einem Sauternes schrumpfen die Beeren dank der Botrytis auf ein Drittel ihrer Größe eine, wodurch alle Komponenten wie Zucker, Säure, Mineralien und damit auch die Aromen konzentriert werden. Sein Bukett verströmt extrem klare und präzise Aromen von Honig, Akazie, Dörrobst, Aprikose, Feigen und Datteln. Am Gaumen begeistern seine geniale Dichte und der verführerische Schmelz. Kraftvoll, ohne überladen zu wirken, setzt im ultralangen Finale ein dezenter Druck ein, wie ihn nur die ganz großen Weine haben. Ein Muss!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2035
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  