












Martel.  
Wein genießen.

## Grand Enclos 2016

du Château de Cérons, Cérons AC (süss)  
Grand Enclos du Château de Cérons



-  Sémillon
-  2016
-  Bordeaux
-  Cérons
-  Blauschimmelkäse, Desserts ohne Schokolade, Foie Gras, Weichkäse
-  mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  13.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Grand Enclos du Château de Cérons

### Zum Wein

Giorgio Cavanna lebt seine Leidenschaft für Wein an einem besonders reizvollen Ort aus: in Cérons an den Ufern der Garonne, an der nördlichen Ecke des Dreiecks Cérons-Barsac-Sauternes. Diese von den Graves (Flusskiesel) geprägten Rebberge eignen sich für alle Bordeaux-Weintypen: Roter und trockener Weisswein sowie die regionaltypische Spezialität schlechthin: süsser weisser Dessertwein auf der Basis von durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) konzentrierten, zuckerreichen Trauben. Zwei Drittel der Sémillon-Rebstöcke sind über 50 Jahre alt. Ausgebaut wird der Wein während gut 18 Monaten in verschieden alten Barriques. Komplexe Aromatik und lägerfähig.