



Martel.
Wein genießen.

Grand Enclos 2016

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



Sémillon



2016



Bordeaux



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



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 verschiedenen alten Barriques. Komplexe Aromatik und lägerfähig.