



## CHATEAU CASTERA



Das Château Castera, mit seiner Lage im Herzen des Médoc, ist eines der ältesten Schlösser der Region und verfügt über eine reiche, historische Vergangenheit, deren Ursprünge bis in das 14. Jahrhundert zurückreichen.

### KLASSIFIZIERUNG

- AOC Médoc

### ONOLOGE

- Eric BOISSENOT

### REBFL

- 63 Ha

### LAGE DES WEINGUTS

- Saint Germain d'Esteuil & Ordonnac

### REBSORTENBESTAND

- 65 % Merlot
- 25 % Cabernet Sauvignon
- 5 % Cabernet Franc
- 5 % Petit Verdot

### BODEN

- 60 % ton- und kalkhaltig
- 40 % Graves Pyrénéennes

### ARBEITEN IM WEINBERG

- Reberziehung zwischen den Rebstöcken
- Grasbesähung zwischen den Reben
- Ausschneiden, Entlauben und Ausdünnen (grüne Lese)

### DICHTE

- 7500 Rebstöcke/Ha

### WEINLESE PARZELLENWEISE

- 90 % maschinell
- 10 % von Hand

### VINIFIZIERUNG

- Maischegärung 18 bis 22 Tage
- Wärmeregulation

### WEINAUSBAU

- 100 % Fässer (Französische Eiche)
- 20 bis 30 % neue Holzfässer
- Dauer 12 Monate mit vierteljährlichem Abstich

### ZWEITWEIN

- Marquis de Castera



# Château Bourbon La Chapelle 2011 Médoc

## PRÄSENTATION

Château Bourbon la Chapelle ist die zweite Liegenschaft des Château Castera und kommt ausschließlich von unseren Weinbergen. Der Tonkalkboden ist von einer dünnen Schicht Pyrenäenkiegel bedeckt.

Die Trauben werden auf dem Sortiertisch ausgewählt. Eine optimale Extraktion führt zu geschmeidigen Tanninen, die in Verbindung mit einer relativ kurzen Gärung den Wein zu ungewöhnlich viel Frucht verhelfen.

Der Château Bourbon la Chapelle wird 6 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut. Dieser sanfte Ausbau ergibt eine diskrete und elegante Holznote, bei der sich die Frucht der Trauben optimal ausdrücken kann.

## ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

## VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Leuchtend und klar präsentiert sich die kirschrote Robe mit violetten Reflexen, die charakteristisch für die Jugendlichkeit des Weines ist.

Der klare und intensive Duft zeichnet sich vorrangig durch fruchtige Noten aus. Dabei dominieren Waldfrüchten die sich mit feinen Holznoten vermischen. Himbeere, Johannisbeere und grüner Mandeln ergeben ein reges Zusammenspiel.

Am Gaumen präsentiert er sich zuerst geschmeidig und bevor sich sein fruchtig intensiver und körperreicher Charakter entwickelt. Die weichen und fruchtigen Tannine sind harmonisch im Abgang und weisen leichte Holznoten auf, so dass dieser Wein bei der Verkostung sofortiges Vergnügen bereitet.

## PRESSEBERICHTE

### Goldmedaille



Ein schönes ehrliches Rot. Rote Früchte und leichte Vanillenoten in der Nase. Leicht und fruchtig im Mund, mit angenehmen Gewürzaromen im Abgang  
86/100 - Guide des Vins Gilbert & Gaillard

