

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2000



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Den Reben ist zwar nicht viel passiert, trotzdem hat der fürchterliche Sturm, der am 27. Dezember über das Médoc hinweggefegt ist, katastrophale Schäden hinterlassen. Auf einen nicht sehr kalten Winter folgte ein milder und sehr feuchter Frühling. Alle Bedingungen für die Verbreitung des Mehltaus waren vereint. Der konstante Kampf zur Eindämmung dieser Krankheit und zum Erhalt der Blüte verlief relativ erfolgreich. Nach einem kalten Sommer mit einem eiskalten 14. Juli kam dann der August mit einer konstant scheinenden Sonne, was zur Reifung der Trauben beigetragen hat. Die Natur schenkte uns zum Ausgleich einen „goldenen Spätsommer“ für die Weinlese, was es uns ermöglicht hat, die Trauben in einem optimalen Zustand zu lesen.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Von Beginn der Gärungen an und während der gesamten Vinifikation haben wir begriffen, dass wir hier einen hochwertigen 2000er in den Händen hatten und wir haben alles gegeben, um ihn zu einem großen Wein zu machen. Eine dunkle Farbe, eine seltene aromatische Komplexität und bemerkenswerte Tannine.

ZEITRAUM DER WEINLESE

26. September – 12. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Die Robe ist von einem intensiven Rubinrot, glänzend und klar. Eine füllige Nase mit reifen Trauben und einem Hauch von Leder, gemischt mit Gewürznoten (Ingwer, Zimt). Die zweite Nase zeigt dann rauchige Aromen, gepaart mit hochwertigem Holz. Ein feiner und eleganter erster Eindruck am Gaumen. Die Tanninstruktur dieses 2000ers ist gut, mit reifen Tanninen, ohne zu viel Adstringenz. Die Aromen der Nase präsentieren sich auch hier, mit zusätzlich gerösteten Noten (Mokka). Schönes Finale mit guter Fortdauer.

Gilbert & Gaillard – 89/100

„Schöne kräftige Farbe mit jungen Reflexen. Einladendes Bouquet, das fruchtige und hölzerne Noten vereint. Schöne Struktur im Mund, die frische Tannine mit sich bringt. Im Abgang bleibt er fruchtig und voller Spannkraft. Ein Jahrgang in der Blüte seiner Jahre.“

Vin et Gastronomie - Sommer 2004

„Neben seiner sehr dunklen und intensiven Robe zeichnet sich der Château CASTERA 2000 zusätzlich durch seine Aromen von kandierten Pflaumen und Wachholderbeeren, umschlossen von Zimt, Vanille und Unterholz aus. Am Gaumen zeigt der Wein eine große Dichte, die ihm ein Volumen verleiht, mit der er die jugendlichen Tannine überspielt. Insgesamt ist er gleichzeitig weich und kraftvoll, mit einem nachhallenden Abgang, der von schwarzen Früchten dominiert wird.“

Cuisine et Vins de France - Sonderausgabe 2004 : 17/20

„Die Nase duftet nach Trockenpflaumen, Himbeeren, Veilchen und Brombeeren. Ein fülliger Gaumen konzentriert sich komplett auf Blumenaromen. Elegante Tannine gleichen die gradlinige, samtige und feminine Struktur aus.“

Decanter Recommended ★★★



ANBAUFLÄCHE: 63 Ha

REBSORTEN:

65 % Merlot

25 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

5 % Petit Verdot

TERROIR:

60% Ton-Kalk

40% Pyrenäen-Kies

DICHTE: 7500 Stöcke pro Hektar

ZWEITWEIN: Marquis de Castera

Château Castera - Rue du Bourg - 33340 Saint-Germain d'Esteuil

Tél : +33 (0)5 56 73 20 60 - Fax : +33 (0)5 56 73 20 61

Chateau@castera.fr - www.chateau-castera.com