

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2004



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Auf die Hitze des Sommers 2003 folgte ein kalter aber niederschlagsarmer Winter. Der Austrieb der Reben erfolgte ziemlich früh, Anfang April, entwickelte sich aber auf Grund des Regens und der Kälte in diesem Frühjahr schlecht oder gar nicht. Im Mai stiegen zwar die Temperaturen, der Regen aber blieb. Auch wenn der Juni trocken und warm war, so war der Sommer doch eher durchschnittlich mit Temperaturspitzen Ende Juli/Anfang August. Die schöne Nachsaison September/Oktober bescherte uns dann doch Beeren mit einer schönen Ausgewogenheit, aus denen ein sehr guter Wein entstand.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Trotz der sehr schnellen alkoholischen Gärungen stellte uns die Vinifikation vor keine besonderen Probleme. Sie erbrachte einen sehr farbigen, fleischigen Wein mit einer gewissen Nervosität und viel Frische. Die Säure ist im Vergleich zum 2003er ausgeprägter vorhanden und ein Zeichen der Langlebigkeit, darum sind wir überzeugt, dass sich der Château Castera 2004 mit der Zeit sehr gut entwickeln wird.

ZEITRAUM DER WEINLESE

1. – 20. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Granatrote Robe mit glänzenden Reflexen, eine Nase reich an kandierten Früchten, mit animalischen und Unterholznoten. Die zweite Nase zeigt feine Holzaromen. Am Gaumen runder und angenehmer erster Eindruck, der sich ins Seidige entwickelt. Die weitere Entwicklung mit Noten von Blättern und schwarzen Johannisbeeren ist charakteristisch für diesen Jahrgang. Gute allgemeine Ausgewogenheit, anzumerken ist die schöne Mineralität im Abgang. Sehr viel Frische.

Vinalies - 2007 - Prix d'Excellence

„Dunkles Granatrot, mit Reflexen von Ziegelrot. In der Nase kräftig und intensiv. Er eröffnet sich mit Noten von hellem Tabak und von eingelegten Früchten. Im Mund ist er geschmeidig, ausgewogen mit schmelzenden Tanninen. Harmonisches und gemütliches Ganzes. Besonders gut zu mariniertem roten Fleisch oder Wild.“



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