

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2011



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Der Winter 2011 war von Wassermangel (150 mm weniger als der Durchschnitt der vergangenen 30 Jahre) und Kälte (durchschnittlich -3 °C) geprägt. Der Frühling 2011 insgesamt und ganz besonders der April waren außergewöhnlich mild und begünstigten ein frühes und schnelles Wachstum der Vegetation (im Durchschnitt zehn Tage früher als 2010). Die Blüte und der Fruchtansatz verliefen schnell und gut bei trockenem Wetter. Das Wasserdefizit entwickelte sich zu einer beginnenden Trockenheit. Aufgrund des frühen Vegetationszyklus begann der Farbumschlag für die ersten Trauben bereits Anfang Juli, d. h. einen Monat früher als 2010. Im Juli fiel mehr Niederschlag als im jahreszeitlichen Durchschnitt, die Temperaturen waren mit durchschnittlich 19 °C relativ kühl. Das Wetter verlangsamte die Véraison, die dennoch bereits Anfang August abgeschlossen war, und kompensierte das Wasserdefizit des Frühlings. Im September stellte sich wieder schönes Wetter ein und gestattete es uns, die Trauben aller Parzellen bei optimaler Reife zu ernten. Die Lese fand im Durchschnitt 10 bis 15 Tage früher statt als normal.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Das Septemberwetter sorgte für eine zufriedenstellende phenolische, technologische und geschmackliche Reife der Trauben. Die Vinifikation ermöglichte es, dieses Gleichgewicht und die Qualität des Terroirs vollumfänglich zum Ausdruck zu bringen.

ZEITRAUM DER WEINLESE

15.–29. September

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Der Jahrgang 2011 präsentiert eine schöne, dunkelpurpurne Farbe und ist geprägt von Aromen reifer roter und schwarzer Früchte sowie Röstnoten. Der Anklang am Gaumen ist vollmundig und ausgewogen und entwickelt sich hin zu einem Finale mit präsenten, seidigen Tanninen. Dank seiner Struktur wird dieser Wein in der Lage sein, seine Balance lange Zeit zu bewahren und seine ganze Finesse und Eleganz zum Ausdruck zu bringen.

Le Point - 15,5/20

„Unverfälschte Frucht, köstlich, geschmeidig, pfeffrig, blumig, exquisit, feine Tannine, pudrig. Ein harmonisches Ganzes.“

Bettane et Desseauve – 14/20

„Solide gebaut mit robusten Tanninen und der nötigen Geschmeidigkeit. Traditioneller Stil.“

Gilbert & Gaillard - 88/100

„Klare rote Farbe. Reife Aromen, exquisit, wie zerstoßene Früchte. Im Mund schmelzende Textur mit eleganten Aromen. Ein körperreiches Zusammenspiel, geschlossen im Abgang. Ein schön zusammengesetzter Wein, der noch ein wenig auf die Reise gehen darf.“

Tasted 100% Blind - 87,5/100

„Tiefrote Farbe. Der Nase offenbaren sich Noten frischen Holzes, Röstaromen und Aromen roter und schwarzer Früchte. Würzig und vollmundig mit geschmeidigen Tanninen, einer lebendigen Frische und den Aromen schwarzer Johannisbeeren und Pflaumen. Schöne Länge und ein angenehmer Abgang.“

Wine Enthusiast - 90/100

„Aromen reifer Pflaumen verleihen dem Wein einen vollmundigen Charakter. Eine schöne Tanninstruktur legt sich auf das Aroma rote Johannisbeere. Wein mit großem Potenzial, bis 2018 reifen lassen.“

Gault & Millau - 14,5/20

„Dieser Cru Bourgeois vereint alle guten Eigenschaften dieses fantastischen Jahrgangs. Die Nase ist sofort erfüllt vom Aroma roter Früchte, der Aufbau erfolgt sanft mit genau austarierten Gerbsäure für den Aufbau des Weins. Edler Abgang mit einer feinen Veilchennote.“

Concours des Vins de Bordeaux 2015 - Bronzemedaille

Sommeliers Wine Awards 2016 - Silbermedaille

Lauréat de la Coupe des Crus Bourgeois 2014

Decanter 2014 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