

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2012



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Nach einem milden und regenreichen Dezember war der Jahresbeginn 2012 trocken und kalt. Mit Morgenfrost an 15 Tagen und einer Durchschnittstemperatur, die fünf Grad unter den Normalwerten lag, war der Februar ganz besonders kalt. Im März wechselte sich mildes Wetter in der Mitte und gegen Ende des Monats mit kühlen, aber ebenso trockenen Tagen ab.

Darauf folgte ein regenreicher Frühlingsbeginn, der das Wachstum verzögerte. Trotz günstigerer Temperaturen im Mai entwickelten sich die ersten Blüten recht spät. Erst im heißen und trockenen August holten die Reben ihren Rückstand auf.

Diese Witterungsbedingungen hielten bis September an und sorgten für eine gute Reife der Trauben. Trotz eines wechselhaften Herbstbeginns, der uns zu einer schnellen Lese zwang, gelang es uns, die Trauben rechtzeitig zu ernten. Die Produktion war gering, aber von guter Qualität.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Die Merlots auf unseren Ton-Kalk- Terroirs waren hervorragend: farbintensiv, fruchtig, dicht und geschmeidig. Sie waren entscheidend in den Assemblagen, ebenso wie die Cabernet Francs. Die Cabernet Sauvignons hatten Schwierigkeiten mit der Reife. Diejenigen auf dem Terroir von Ordonnac, das der sommerlichen Trockenheit gut standgehalten hatte, waren jedoch von zufriedenstellender Qualität.

ZEITRAUM DER WEINLESE

8.–18. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Eine schöne granatrote Farbe mit kirschrotem Schimmer. Glänzend und klar. Die Nase ist rein und intensiv. Sehr frisch mit Aromen von roten Früchten, Gewürzen und frischen Mandeln. Ein Hauch von Unterholz. Der weiche Anklang am Gaumen entwickelt sich hin zu einer angenehmen, zarten Tanninstruktur. Ein warmer und runder Wein mit seidigen Tanninen. Das Finale ist lang mit leicht mentholigen Kirscharomen. Ein sehr gefälliger, von Frucht und Frische dominierter Wein.

Gilbert & Gaillard – 89/100

„Schöne kräftige Farbe mit jungen Reflexen. Einladendes Bukett, 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.“

Decanter World Wine Awards 2015 – Bronzemedaille

Concours des Vins de Bordeaux 2015 – Goldmedaille

Bettane + Desseauve 2015 – prix plaisir



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