



# 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



# Premium Cuvée Alexandrin 2009 Médoc

## PRÄSENTATION

Im Laufe seiner Geschichte pflegte Château Castera enge Beziehungen zur Literatur. So zogen sich die zwei bekannten Schriftsteller La Boétie und Montaigne gern zum Schreiben in die mittelalterliche Burg zurück. Daher kommt die Idee, unseren besonderen Cuvées jedes Jahr den Namen einer literarischen Figur zu geben, die zum Temperament des Jahrganges am besten beschreibt.

## ASSEMBLAGE

- 65% Merlot
- 25% Cabernet Sauvignon
- 10% Petit Verdot

## KLIMATISCHE BEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Der Winter 2009 war nicht nur einer der strengsten Winter der letzten 20 Jahre, das Jahr begann auch mit einem verheerenden Sturm am 24. Januar und einer intensiven Kälteperiode Anfang Januar mit Nachtfrösten von unter -10°C. Erst Ende Februar kam das sonnige, ruhige Wetter zurück. Der Austrieb begann Ende März/Anfang April nach einem relativ trockenen Monat März. Der April bot sehr unterschiedliche Wetterbedingungen mit viel Regen. Im Gegensatz dazu war der Mai eher sommerlich, die zweite Hälfte war sehr warm aber auch von häufigen Gewittern geprägt.

Im Juni gab es ideale Bedingungen für die Blüte, die auf Château Castera in der zweiten Woche begann.

Es folgte ein sehr schöner Sommer mit heißen aber nicht unerträglichen Tagen und relativ beständigem Wetter. Das Fehlen des Regens Ende Juli bremste das Wachstum der Reben ein wenig, so dass die Färbung der Trauben gegen Mitte August stattfand. Der Sommer setzte sich in den Monaten September und Oktober fort: Sonne, Wärme und Trockenheit bestimmten das Wetter, wodurch wir der Reifung der Beeren in aller Gelassenheit entgegensehen konnten.

## HERSTELLUNGSKOMMENTARE

Die für Alexandrin verwendeten Trauben stammen von unseren ältesten Parzellen mit den besten Böden, welche aus Ton- und Kalkerden bestehen. Die Cuvée wird 18 Monate in neuen, französischen Eichenfässern ausgebaut, welche aus dem berühmten Tronçais -Wald stammen.

## DATEN DER WEINLESE

28 September - 15 Oktober

## VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Die leicht violette Farbe unterstreicht seine Jugend. In der Nase dominieren Kakao- und Röstnoten. Im Mund präsentiert er sich zart und reich an Tanninen, wobei Aromen von schwarzen Früchten und Holz dominieren. Ein tiefer und langer Abgang.

