



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

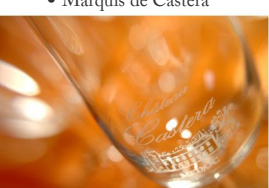
- Maischegärung 18 bis 22 Tage
- Wärmeregulation

WEINAUSBAU

- 100 % Fässer (Französische Eiche)
- 20 bis 30 % neue Holzfässer
- Dauer 12 Monate mit vierteljährlichem Abstich

ZWEITWEIN

- Marquis de Castera



GRAND VIN DE BORDEAUX



MARQUIS DE CASTERA

2009

Médoc
APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE

Marquis de Castera 2009 Médoc

PRÄSENTATION

Im 19. Jahrhundert behielt der Verwalter des Château Castera in seinen Weinkellern jedes Jahr einige Fässer für den Marquis Martial Maurice de Verthamon zurück, einem großen Liebhaber von geschmeidigen und fruchtigen Weinen. In Erinnerung an den Marquis, den Besitzer des Chateaus, stellen wir jedes Jahr diese Auswahl zusammen.

Der Marquis de Castera ist der zweite Wein des Château Castera und kommt ausschließlich von unseren Weinbergen. Der Tonkalkboden ist von einer dünnen Schicht Pyrenäenkiessel bedeckt.

Die Trauben von den jungen Reben des Chateaus werden auf dem Sortiertisch ausgewählt. Die Dominanz des Merlot verleiht dem Wein eine äußerst leckere Fruchtigkeit, die von geschmeidigen und seidigen Tanninen getragen wird, die während des 8-Monatigen Barriqueausbaus entstehen.

ASSEMBLAGE

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

HERSTELLUNGSKOMMENTARE

Die große Temperaturspanne der Nachsaison hat zu einer ausgezeichneten phenolischen und geschmacklichen Reife der Beeren geführt. Die Alkohol- und Milchsäuregärung sind optimal verlaufen und haben einen ausgewogenen, fruchtigen Wein hervorgebracht, perfekter Ausdruck des sehr großen Potentials dieses 2009er Jahrgangs.

DATEN DER WEINLESE

28. September - 15. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Der Marquis de Castera 2009 verfügt über eine sehr schöne intensive granatrote Farbe. Die ziemlich komplexe Nase zeigt Aromen von reifen Früchten, die von Röstaromen unterstützt werden.

Geschmeidiger und harmonischer Gaumen. Sehr präzise Frucht, die ihm einen runden Charakter verleiht.

Eine feine und leichte Holznote, begleitet von verschmolzenen und angenehmen Tanninen, geben dem Wein eine schöne aromatische Komplexität.

Haltbarkeit: 3 bis 5 Jahre.

PRESEBERICHTE

Bordeaux Coup de Coeur in Belgium

2012



Château Castera - Rue du Bourg - 33340 Saint-Germain d'Esteuil
Tel : +33 (0)5 56 73 20 60 - Fax : +33 (0)5 56 73 20 61
chateau@castera.fr - www.chateau-castera.com