



## 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



# Château Bourbon La Chapelle 2012 Médoc

## PRÄSENTATION

Château Bourbon la Chapelle ist die zweite Liegenschaft des Château Castera und kommt ausschließlich von unseren Weinbergen. Der Tonkalkboden ist von einer dünnen Schicht Pyrenäenkiegel bedeckt.

Die Trauben werden auf dem Sortiertisch ausgewählt. Eine optimale Extraktion führt zu geschmeidigen Tanninen, die in Verbindung mit einer relativ kurzen Gärung den Wein zu ungewöhnlich viel Frucht verhelfen.

Der Château Bourbon la Chapelle wird 6 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut. Dieser sanfte Ausbau ergibt eine diskrete und elegante Holznote, bei der sich die Frucht der Trauben optimal ausdrücken kann.

## ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

## VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Die Farbe ist strahlend und wie einen Rubin. Es richt Früchten mit kleine holzig Noten am Anfang, das wird intensiver, wenn wir den Wein schütteln. Es bringt Kompliziertheit.

Am Anfang in Mund ist es weich. Man kann die Rotbeeren Aromen mit einem leichter Toast Geschmack fühlen. Die Tanninen sind reif und gut integriert. Der Wein ist ganz weich und ausgeglichen. Am Ende ist es sehr angenehm und man will es wieder probieren. Dieser Wein ist bereit heute zu trinken.

