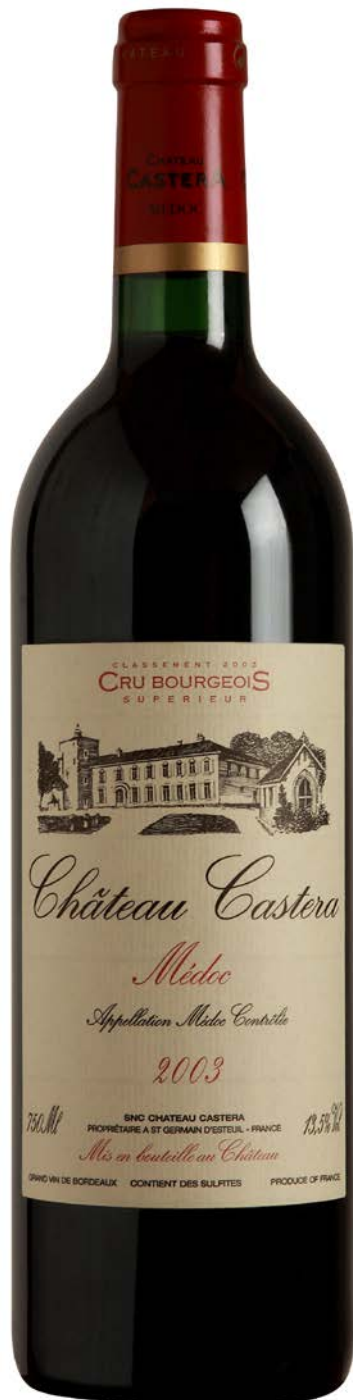


Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2003



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

2003 wird durch seinen Hitzesommer in die Annalen eingehen, so wie 1956 durch seine Winterfröste und 1991 durch seine Frühjahrsfröste. Es war von Anfang des Jahres bis Ende Februar kalt. Darauf folgte ein milder Frühling mit häufigen Regenfällen Anfang April. Diese Bedingungen waren für ein frühes Austreiben und das Wachstum der Reben sehr vorteilhaft. Die relativ lange und heterogene Blüte war den warmen Temperaturen und den Gewittern im Monat Juni geschuldet. Der Sommer war extrem warm mit mehreren Tagen über 40°C. Das führte zu einem Jahrgang mit sehr geringen Erträgen.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

In zahlreichen Parzellen führte der Wassermangel zu einer Verzögerung der Reife, glücklicherweise haben unsere auf Ton-Kalkböden gelegenen Rebstöcke sehr gut reagiert. Es ist ein Jahrgang mit geringen Erträgen und einer Vinifikation, die sich auf Grund der hohen Temperaturen als sehr delikat erwies.

ZEITRAUM DER WEINLESE

12. September – 26. September

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Tiefe, granatrote Farbe; ein intensiver, klarer Wein. Ein Bukett mit getoasteten, fruchtigen, kraftvollen und warmen Noten. Die erste Nase erinnert an Fruchtkompott (Brombeeren und Himbeeren) mit feinen Holzaromen. Am Gaumen finden sich die sehr reifen roten Früchte wieder. Schöne Frische mit guter aromatischer Nachhaltigkeit. Das Gesamtbild zeigt eine gute Textur und eine perfekte Verbindung zwischen Frucht und Holz.

Guide Hachette des Vins - 2007

„Illustre Persönlichkeiten wie Etienne de la Boetie und Thomas de Montaigne nannten das mittelalterliche Schloss bereits ihren Besitz, von dem dieser granat- und rubinrote Wein stammt. Mit einem Bukett, das sich zunächst rauchig präsentiert, dann aber vom Geschmack reifer Früchte dominiert wird. Sanft und ausgewogen, mit schöner Textur und einem schönen Zusammenspiel von Früchten und Holz.“

Decanter Commended



ANBAUFLÄCHE: 63 Ha
REBSORTEN:
65 % Merlot
25 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

TERROIR:
60% Ton-Kalk
40% Pyrenäen-Kies
DICHTHE: 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