

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2005



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Der eher kalte und lange Winter führte zu einem verspäteten Start der Vegetation in den Weinbergen. Dann stellte sich aber sehr schnell schönes Wetter ein und auf Grund des regenlosen Frühjahrs hatten wir eine schnelle Blüte. Mit dieser ständig strahlenden Sonne konnte die Verspätung des Saisonstarts schnell wieder aufgeholt werden. Sonnige und heiße Monate Juli und August mit kühlen Nächten sorgten für einen homogenen Reifungsprozess bei allen Rebsorten. Auch der September blieb in der meteorologischen Linie der vorangegangenen Monate und sorgte für eine perfekte Reife der Beeren.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Durch diese perfekt gereiften Beeren konnten wir die Weinlese mit einer Entspanntheit genießen, wie wir sie lange nicht erlebt hatten. Es waren ideale Bedingungen für die Herstellung eines wirklich hochwertigen Weins mit gutem Lagerpotential.

ZEITRAUM DER WEINLESE

23. September – 11. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Mit seiner granatroten Robe und einer schönen Intensität ist Château Castera 2005 ein reintoniger und funkelnder Wein. Die Nase zeichnet sich durch die Gewürze, die feine Holznote und die leichten Röstnoten aus. Nach dem Schwenken kommen auch Mandel- und Kirschnoten zum Vorschein. Der erste Eindruck am Gaumen ist frisch, und doch geschmeidig, rund und kraftvoll mit einer guten Tanninstruktur und einer schönen allgemeinen Ausgewogenheit. Der Abgang ist sehr nachhaltig, Zeichen eines charaktvollen Weins.

Wine Spectator - 88/100

„Ehrlicher Auftakt. Robuster und ehrlicher Jahrgang mit Zedernnoten, der sich auf fruchtiger Aromen wie schwarze Johannisbeere, eingelegte Feige, schwarze Oliven und Kakao ausbreitet. Abgang geprägt von Räuheraromen, bereits ab jetzt zu verkosten.“

Sélection Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde 2007

„Schönes Bukett reifer schwarzer Früchte (schwarze Johannisbeere und Pflaumen), ein Hauch von Vanille sowie dezente Holznoten. Ausgewogen im Mund, schöner Auftakt mit schöner Tanninstruktur und fantastischer Länge. Sehr angenehm zu trinken und wirklich gut gemacht. Tolles Preis-Leistungsverhältnis.“

Guide Hachette des Vins - 2009

„Das Château besitzt eine Hauskapelle aus dem 19. Jahrhundert. Man sollte vorher den Weinkeller besichtigen, um anschließend diesen 2005er zu entdecken. Er ist das Resultat einer vielschichtigen Assemblage, dominiert vom Merlot (62 %) und sacht gestreift vom Petit Verdot (4 %). Der gekonnte Ausbau im Fass räumt dem Bouquet reifer Früchte vollen Platz ein. Im Gaumen breiten sich feine Tannine aus, die ohne zu weit abzuschweifen die geschmackvolle und bissfeste Struktur unterstützen. Ein Médocwein, der Spaß macht... beinahe sofort.“

Decanter commended ★★★



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