

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2006



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Das Jahr 2006 zeichnete sich durch starke Regenfälle im Winter aus, die die Grundwasserreserven nach der Trockenheit von 2005 wiederherstellten. Das Ende des Winters war kühl und von viel Frost geprägt. Die Stürme im Mai führten zu einem Regenüberschuss, ganz im Gegensatz zum Juni, der trocken und heiß ausfiel. Auf Grund der Temperaturen, die leicht über dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre lagen, waren die Reben in der Lage, die Verspätung des Frühjahrs mit einer schnellen Blüte ohne Verrieselung wieder aufzuholen. Das Klima im Juli beschleunigte den Vegetationszyklus der Reben und führte zu einer vorzeitigen Färbung der Beeren. Ein weniger großzügiger August zwang uns dazu, die verspäteten Trauben in einer Grünlese zu entfernen. Der warme und trockene September hat wie der Juni die Reife wieder in Gang gebracht. Die Merlots auf den Tonböden und die Cabernets auf den Pyrenäenkieselböden haben diesem wechselhaften Klima gut widerstanden.

ZEITRAUM DER WEINLESE

21. September – 5. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Die granatrote Robe mit rötlich-violetten Reflexen dieses Château Castera 2006 besticht durch ihren reintonigen und funkelnden Charakter. Die Nase zeichnet sich durch Noten von reifen roten Früchten (Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren) aus, die langsam mineralische Noten und milde, leicht geräucherte Gewürznoten (Lakritz, Zimt) entwickeln. Gute geschmackliche Ausgewogenheit und fruchtiger, nachhaltiger Abgang mit einem Finale auf angenehmen Vanillenoten.

Guide des Vins Gilbert & Gaillard - 2010 - 87/100

„Schöne lebendige rote Farbe, durchschnittliche Konzentration. Charakteristischer Duft von Beeren und Gewürzen. Im Gaumen ist er leicht, schmelzend, kontrolliert. Ein moderner Médocwein, bei dem die Frucht im Vordergrund steht.“

Sélection Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde 2007

„Feine Komposition süßer Aromen. Johannisbeere und Pflaumen mit würzigem Abgang. Ausgewogen und vollmundig im Gaumen. Sofort zu trinken, oder noch etwas aufzubewahren.“

Guide Hachette des Vins - 2010

„Diesen Wein orderten wir von einem wunderschönen Anwesen, umgeben von einem Park jahrhundertalter Bäume. Der Weinberg weist eine große Vielfalt im Rebbestand auf. Der Jahrgang kündigt sich mit einer rubinroten, brillanten Farbe an, fruchtige Aromen (rote Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere) gehen eine Verbindung mit Röstaromen und würzigen Noten ein. Noch lange nicht in Rente, breitet er sich weich und ausgewogen im Gaumen aus. Er mangelt nicht an verführerischen Elementen, beginnt man erst einmal bei den köstlichen Tanninen und der cremigen Struktur.“

Decanter World Wine Awards 2009: 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