

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2009



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Der Winter 2009 war nicht nur einer der strengsten Winter der letzten 20 Jahre, das Jahr begann auch mit einem verheerenden Sturm am 24. Januar und einer intensiven Kälteperiode Anfang Januar mit Nachfrösten von bis zu -10°C. Erst Ende Februar kam das sonnige, ruhige Wetter zurück. Der Austrieb begann Ende März/Anfang April nach einem relativ trockenen Monat März. Der April bot sehr unterschiedliche Wetterbedingungen mit viel Regen. Im Gegensatz dazu war der Mai eher sommerlich, die zweite Hälfte war sehr warm aber auch von häufigen Gewittern geprägt. Im Juni gab es ideale Bedingungen für die Blüte, die auf Château Castera in der zweiten Woche begann. Es folgte ein sehr schöner Sommer mit heißen aber nicht unerträglichen Tagen und relativ beständigem Wetter. Das Fehlen des Regens Ende Juli bremste das Wachstum der Reben ein wenig, so dass die Färbung der Trauben gegen Mitte August stattfand. Der Sommer setzte sich in den Monaten September und Oktober fort: Sonne, Wärme und Trockenheit bestimmten das Wetter, wodurch wir der Reifung der Beeren in aller Gelassenheit entgegengehen konnten.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Das trockene und sonnige Wetter und die kühlen Nächte ermöglichten eine langsame und regelmäßige Reifung der Beerenschalen. Auf diese Weise konnte die phenolische Reife der Haut und der Kerne problemlos erreicht werden. Die alkoholischen Gärungen liefen relativ langsam ab und ergaben einen Wein mit einem Alkoholgrad von über 13,5%. Ausgewogenheit und aromatische Kraft sind die herausragenden Eigenschaften dieses außergewöhnlichen Jahrgangs 2009.

ZEITRAUM DER WEINLESE

28. September – 15. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Schöne dunkle rubinrote Farbe mit glänzenden Reflexen. Komplexe Nase von schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeeren, Brombeeren) und Kirschen. Düfte von einem Glas Konfitüre mit einem Hauch von milden Gewürzen (Zimt, Vanille) und Kaffee. Der erste Eindruck am Gaumen ist geschmeidig und warm, gekennzeichnet durch die Ausgewogenheit zwischen Kraft und Frische. Zimt und schwarze Kirschen vermischen sich und zeigen perfekt ausgereifte, weiche und kraftvolle Tannine. Ein harmonisches Ensemble mit nachhaltigem Abgang, der eine sehr schöne Zukunft erahnen lässt.

Robert Parker - 87/100

„Ein exzellenter Cru Bourgeois auf der Basis von 65% Merlot und 25% Cabernet Sauvignon. Dieser Wein ist fein und verführerisch und leicht in seinen Fruchtaromen. Das Bukett ist geprägt von Johannisbeere und roten Früchten mit Noten von Tabakblättern und Steinen.“

Bettane + Desseauve - 14/20

„Das ehemalige Anwesen Alexis Lichines wurde 1983 von den zwei Weinliebhabern Dieter Tondera und Carl E. Press übernommen, die es umfassend in Stand setzten. Weinberge und Weinkeller wurden komplett modernisiert. Nicht ein Flecken, wo die Baggerschaufel nicht zum Einsatz kam. Klassischer und kraftvoller Stil, mit einem Bukett von Röstaromen, fruchtig und mit Biss im Auftakt. Lebendige Tannine. Höhepunkt zwischen 2015 und 2019.“

Le Figaro Vin - 15/20

„Ein dichter, geradliniger, herber Wein mit schöner Länge, viel Frucht und einer schönen Dichte.“

Gilbert & Gaillard - 89/100

„Kräftige Farbe eines noch jungen Rotweins. Elegantes Bouquet schwarzer Früchte, betont durch Röstaromen. Schöne Struktur mit schmelzenden Tanninen, ein elegantes Zusammenspiel. Abgang mit charakteristischer Lakritznote.“

International Wine Challenge - Bronzemedaille

Concours des Vins de Bordeaux 2013 - Goldmedaille

Decanter 2013 - Silbermedaille



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