



Château Castera

Médoc | Cru Bourgeois | 2009

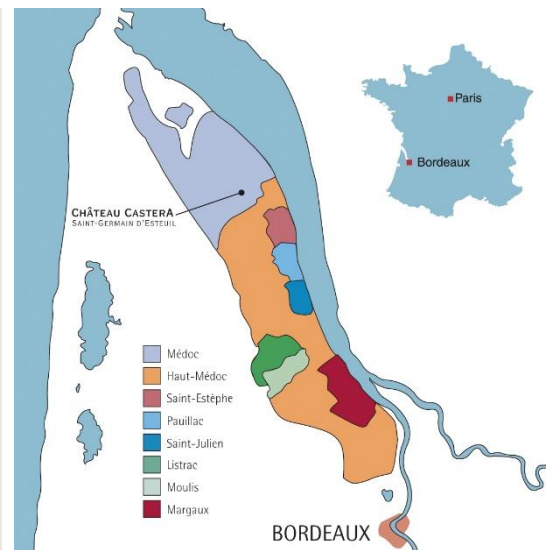
Rebsorten:

65 % Merlot
25% Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

Terroir:

Ton & Kalk
Pyrenäen-Kies

Stockdichte: 7 500 Stöcke/Hektar



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 unter -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 entgegensehen konnten. 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.

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.



PRESTOM SARL 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

Facebook Instagram