

# Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2010



## KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Der Winter 2010, der Mitte Dezember, Anfang Januar und Mitte Februar durch Kältewellen gekennzeichnet wurde, war ebenso grau, lang und streng wie der Winter 2009. Zwischen März und Mai stiegen die Temperaturen nie über das Saisonmittel und führten zu einem leicht verspäteten Laubaustrieb. Die Rückkehr des schönen Wetters im Mai förderte eine relativ schnelle Blüte, gefolgt von einem zufriedenstellenden Fruchtansatz. Der Juli war heiß mit hohen Minima. Die Färbung der Beeren begann um den 10. August und die Reifung nahm während den außergewöhnlich trockenen Monaten August und September einen idealen Verlauf. 2010 war das trockenste Jahr des Jahrzehnts, mit einer durchschnittlichen Regenmenge, die kaum 50 mm überstieg. Eine von Anfang bis Ende ideale Weinlese ermöglichte es uns, die Rebsorten jeder Parzelle zum optimalen Reifepunkt zu lesen.

## KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Das trockene und sonnige Wetter und die kühlen Nächte förderten die phenolische Reife. Wir mussten auf den perfekten Augenblick warten, um die Differenz zwischen der Reife des Fruchtfleisches und der Reife der Haut zu kompensieren. Der 2010er ist einer der großen Erfolge des Château Castera. Seine tiefe Farbe, die Komplexität seiner Aromen und die intensive Frucht machen ihn zu einem sicheren Wert des Weinguts.

## ZEITRAUM DER WEINLESE

30. September – 18. Oktober

## VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Dieser Wein mit seiner schönen dunkelpurpurnen Farbe zeigt in der Nase Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Veilchen, gepaart mit Düften von geröstetem Brot und Vanille. Am Gaumen setzt sich die Verkostung mit einem fleischigen und geschmeidigen ersten Eindruck fort, entwickelt dann eine gute Dichte und Struktur. Der elegante und nachhaltige Abgang wird von fein verschmolzenen Ausbauaromen begleitet. Die Kraft und die Komplexität dieses Weines werden ihm eine lange Lebensdauer bescheren.

## Robert Parker - 89/100

„Kräftige Farbe für einen noch jungen Rotwein. Elegantes Bouquet schwarzer Früchte, das von Röstaromen unterstrichen wird. Im Mund eine schöne Textur von schmelzenden Tanninen, ein sehr elegantes Zusammenspiel. Abgang mit dem für die Appellation charakteristischen Hauch von Lakritze.“

## Guide Hachette des Vins – 2014

„Der Wein präsentiert sich in einer klaren roten Farbe, bevor durch sein fein ausgewogenes Bukett von Frucht- und Röstaromen besticht, und vollmundig und verführerisch am Gaumen anschlägt. Die Tannine verschmelzen in einem hübschen, würzigen Abgang. Ein wirklich harmonischer Médoc-Wein. 2015-2016 zu genießen, beispielsweise zu ‚confit de canard‘ mit Steckrüben.“

## Gilbert & Gaillard - 88/100

„Tiefes Granatrot mit schönem Glanz. Elegantes sehr fruchtiges Bukett, zwischen roter und schwarzer Johannisbeere. Schöner Aufbau im Mund, saftig mit viel Frische. Das Bukett findet sich hier, unterstützt von einem Hauch Lakritze wieder. Ein ausgewogener Jahrgang.“

## Tasted 100% Blind - 88/100

„Rubinrote Farbe. Reife, leicht holzige Aromen, Pflaume, schwarze Johannisbeere und würzige Noten. Dichte Fruchtkonzentration im Mund, pflanzliche Noten, runde Tannine mit einer schönen Länge. Trotz seiner Jugend hat der Wein viel Potential. MDM: Purpurfarben mit violetten Reflexen. Unaufdringlicher Duft nach Früchten. Zurückhaltend im Mund, dennoch gut strukturiert.“

## Concours des Vins de Bordeaux 2013 - Bronzemedaille

## 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