

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2013



KLIMATISCHE BEDINGUNGEN FÜR DEN JAHRGANG

Im Jahr 2013 gab es einen feuchten Frühling mit einer späten Blütezeit sowie einer allgemeinen Verrieselung, starke Gewitter Ende Juli, Anfang August, die das Wachstum der Reben vor der Reife verhinderten sowie ein feuchtes und mildes Klima im September und Oktober. Es sprach also alles gegen die Hauptvoraussetzungen für einen Qualitäts-Rotwein.

Die Mischung aus kühlen Nächten und warmen Tagen Ende des Sommers sorgte jedoch für eine ausreichende Synthese an Anthocyanen.

Daher konnte man unter Einhaltung der folgenden Regeln farbintensive und fruchtige Weine ausbauen: sorgfältige Auswahl der geeigneten Terroirs, Durchführung gründlicher Grünarbeiten, relativ geringe Erträge, gesunde, sorgfältig ausgewählte Trauben, schnelle Weinernten, genaues Keltern. Auch wenn wir unter derart klimatischen Bedingungen weit von einem großen Jahrgang entfernt waren, konnten wir dennoch auf manchen Terroirs durch gute Beobachtungsgabe und Fachwissen kleine Mengen gefälliger Rotweine produzieren, das heißt Rotweine, an denen die Weinliebhaber des Médoc Gefallen finden würden.

ANMERKUNGEN ZUM AUSBAU

Es ist immer gewagt, zu Beginn des Ausbaus Prognosen über den Geschmack von Rotweinen zu erstellen, vor allem wenn es sich um einen spät reifenden Jahrgang handelt. Die klimatischen Bedingungen 2013 ließen offensichtlich keinen großen Jahrgang zu.

Dennoch war es dank eines heißen und sehr sonnigen Sommers möglich, kleine Mengen eines sehr gefälligen und recht farbintensiven, charmanten Rotweines mit weichen Tanninen und einer Frische herzustellen, wie er den Weinliebhabern des Bordeaux gefällt.

WEINERNT

02. Oktober – 15. Oktober

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Schöne himbeerrote Farbe mit rötlich-violetten Farbreflexen. Der Geschmack wird von roten und schwarzen (frische schwarze Johannisbeeren) Früchten mit leichten Holz- und Vanillenoten dominiert. Schöne herbe Mentholfrische beim Schwenken.

Im Abgang weich und kernig sowie üppig in der Gaumenmitte. Sehr feine und angenehme Tannine. Der Wein ist absolut gefällig und überzeugt sofort.



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