

Château Castera

AOC Médoc | Cru Bourgeois | 2017

Sortenbestand: 65% Merlot | 25% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc | 5% Petit Verdot

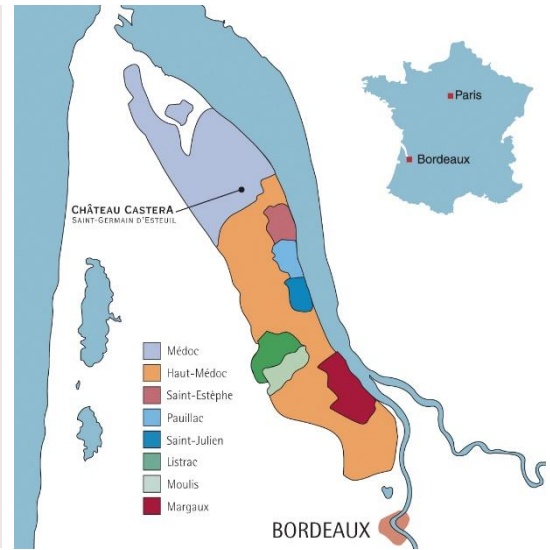
Terroir: Ton & Kalk | Pyrenäenkieles

Label: HVE 3 (Haute Valeur Environnementale – frz. Umweltlabel)

Vinifikation: 18- bis 22-tägige Maischegärung | Thermoregulation

Ausbau: 100 % französische Eichenfässer | 40 % neues Holz |
Dauer: 12 Monate

Önologe: Eric Boissenot



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Die milden Temperaturen im Februar und März hatten einen frühen Vegetationsbeginn zur Folge. Die geringen Niederschläge und der Sonnenschein zu Beginn des Frühlings ließen die Reben schnell wachsen. Der April ist uns natürlich als der Monat des historischen Frosts in Erinnerung geblieben, der an zwei Tagen 30 bis 50 % der Lese 2017 in der Gironde zerstörte. Wie so oft waren die Schäden ebenso groß wie ungleich verteilt. Der Mai war von schönem Sonnenschein geprägt. Die Blüte erstreckte sich unter ausgesprochen günstigen Bedingungen über einen Zeitraum von rund zehn Tagen. Die Fruchtbildung erfolgte ebenfalls homogen und schnell. Der Juni war sommerlich mit sehr hohen Durchschnittstemperaturen, der Juli hingegen weniger sonnig als ein September. Der August war nicht außergewöhnlich und entsprach dank eines sehr heißen Monatsanfangs und -endes dem Durchschnitt. Die Niederschläge Anfang September riefen ein wenig Besorgnis hervor und mahnten bei der Lese zur Eile, doch der Gesundheitszustand der Reben war insgesamt sehr gut mit ausgeprägter aromatischer Frische bei einem gleichzeitig jedoch eher mäßigen Polyphenolpotenzial. Der Jahrgang 2017 besitzt einen sehr verführerischen und genussvollen Charakter.

WEINLESE

19. September – 4. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTAR

Eine rötlich-violette Farbe mit schöner Intensität. Die Nase ist fruchtig und holzig mit Spuren von Unterholz. Es dominieren Aromen schwarzer Früchte wie Pflaumen und Kirschen. Die Holznoten sind von milden Gewürzen geprägt. Der Anklang ist offen, seidige Tannine verleihen dem vanilligen Gaumen Struktur. Das Finale präsentiert Noten schwarzer Früchte und solidere Tannine, die noch ein wenig verschmelzen müssen.



PRESTOM SARL Château Castera

Rue du Bourg | 33340 Saint-Germain d'Estéuil
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