

Château Castera

AOC Médoc | Cru Bourgeois Supérieur | 2018

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

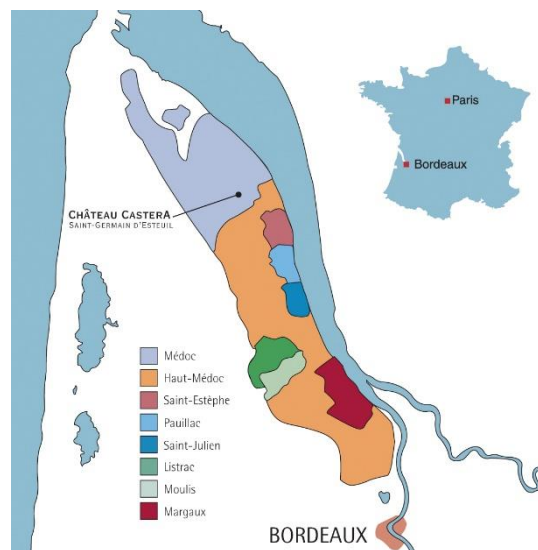
Terroir: Ton & Kalk | Pyrenäenkieles

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

Vinifikation: 21-tägige Gärung | Thermoregulierung

Ausbau: 100 % französische Eichenfässer | 43% neues Holz |
Dauer: 12 Monate

Önologe: Eric Boissenot



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Der Winter 2018 ist uns als extrem niederschlagsreich in Erinnerung geblieben. Das Jahr begann mit einem regnerischen und windigen, aber trotz mangelndem Sonnenschein außergewöhnlich milden Monat. Der ebenfalls sehr regenreiche und von heftigen Hagelschauern geprägte Frühling machte den Winzern große Sorgen. Die häufigen Niederschläge bis zu Beginn des Sommers förderten die Entwicklung des falschen Mehltaus. Um die Krankheit einzudämmen, galt es, höchste Aufmerksamkeit walten zu lassen. Ab Mitte Juli stellte sich schließlich sehr trockenes und sonniges Sommerwetter ein. Trotz der zeitlichen Verzögerung des Wachstums war der Wachstumsstopp der Reben aufgrund des trockenen und heißen Sommers ab Ende der Véraison klar und abrupt. Die Wasserressourcen unseres Lehm-Kalk-Terroirs waren in diesem Zeitraum sehr willkommen. Unsere Befürchtungen vom Frühling zerstreuten sich nach und nach. Je mehr wir auf die Lese zuzogen, desto mehr Optimismus machte sich breit, der nach Abschluss der Vinifikationen in echte Begeisterung umschlug. Der Erfolg dieses Jahrgangs ist offensichtlich: Die Merlots sind intensiv und konzentriert, die Cabernets rassig, strukturiert und köstlich. Cabernet Franc und Petit Verdot vervollständigen eine Assemblage von außerordentlicher Homogenität.

WEINLESE 28. September – 13. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTAR

Die Farbe ist dunkel und tief mit bläulichen Reflexen. Die Nase gleicht einem Obstkorb und ist untermalt von Vanille- und Röstnoten. Dichte und Tiefe am Gaumen offenbaren Kakaoaromen und lebendige Frucht. Die Tannine sind von außergewöhnlicher Kraft und Eleganz. Harmonie scheint das Schlüsselwort dieses Weins zu sein, dem eine schöne Zukunft bestimmt ist.

JAMES SUCKLING.COM 90 points



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