

Collection Castera

Marquis de Castera | AOC Médoc | 2017

Sortenbestand: 60% Merlot | 40% Cabernet Sauvignon

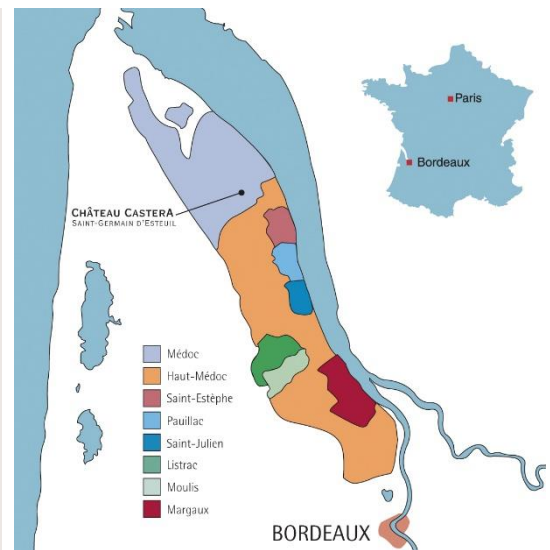
Terroir: Ton & Kalk | Pyrenäenkieis

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

Vinifikation: 18- bis 22-tägige Maischegärung | Thermoregulation

Ausbau: 40 % Holz | 60 % Tanks | Dauer: 6 bis 8 Monate

Önologe: Eric Boissenot



PRÄSENTATION

Im 19. Jahrhundert behielt der Verwalter von Château Castera jedes Jahr ein paar Fässer Wein für den Marquis Martial Maurice de Verthamon zurück, einen großen Liebhaber weicher und fruchtiger Weine. Im Gedenken an den Marquis, den Eigentümer des Châteaux, produzieren wir jedes Jahr diese Selektion. Der Marquis de Castera, der Zweitwein von Château Castera, stammt ausschließlich von Reben unserer Weinberge. Das Ton-Kalk-Terroir ist mit einer dünnen Schicht Pyrenäenkieis bedeckt. Die von jungen Reben stammenden Trauben werden auf dem Sortiertisch ausgewählt. Die Dominanz des Merlot verleiht diesem Wein eine ausgesprochen köstliche Fruchtigkeit, die von geschmeidigen und seidigen Tanninen betont wird.

WEINLESE

19. September – 4. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTAR

Eine schöne rubinrote Farbe. Die Nase ist fruchtig mit aromatischen Kräutern. Beim Schwenken kommen Aromen von Himbeeren und Rosmarin zum Vorschein. Der Gaumen ist knackig mit geschmeidigen, von schöner Frische untermalten Tanninen, erneuten Himbeer- sowie einer Spur Kirscharomen. Das Finale ist fruchtig.



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