



02666720 | 2020

CHÂTEAU CASTERA



Château Castera



Frankreich

Bordeaux Rive gauche (Linkes Ufer)



trocken



65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc,
5% Petit Verdot



ARTIKELBESCHREIBUNG

Seine feine Balance und Geschmeidigkeit verdankt er dem hohen Merlot-Anteil. Die Rebsorte entfaltet auf den kalkreichen Böden eine besonders weiche und elegante Fülle, die den Wein bereits in jungen Jahren schön zugänglich macht.



Speiseempfehlungen

Rind geschmort
Rind gebraten/gegrillt
Käse
Gans gebraten
Lamm geschmort
Lamm gebraten/gegrillt



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Gärung im Barrique
Reifung im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3471161152100
3471161152124

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol
Säure 4.8 g/L
Restzucker 0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält Albumin aus Ei
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Château Castera
33340 Saint-Germain-d'Esteuil
FR



CHATEAU CASTERA

WEINNOTIZ

Farbe: tiefes, dunkel glänzendes Purpur-Rubinrot

Duft: elegantes feinwürziges Bouquet von dunklen Früchten (reife Schattenmorellen, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren), Veilchen, Lakritz, Lebkuchengewürzen und den warmen Röstaromen der Barriquereife (Vanille, Toast)

Geschmack: am Gaumen viel dunkle Frucht (Backpflaumen, Schwarzkirschen) und Würze, kraftvoll-geschmeidig mit zunehmender Dichte, Tiefe und Struktur, im Finale elegant und lang, mit feiner Balance von intensiver Frucht, reifem Tannin und sehr gut eingebundener Eiche
Schon jetzt angenehm zugänglich, besitzt dieser Wein zugleich genügend Kraft und Potenzial für einige Jahre der Reife...

Zu geschmortem oder gebratenem Lamm- und Rindfleisch mit mediterranen Kräutern, Gänsebraten mit Lebkuchen oder Backpflaumen, gefüllten Auberginen oder roten Paprika, Linsen, weißen Bohnen und mittelkräftigen Käsesorten

WEINBEREITUNG

Château Castera liegt in der Gemeinde Saint-Germain d'Esteuil, schon recht weit im Norden der Médoc-Halbinsel, gut sechzig Kilometer nördlich der Stadt Bordeaux. Gut ein Drittel des insgesamt 185 Hektar großen Besitzes ist mit Reben bepflanzt, die nahe der Gemeindeappellation Saint-Estèphe auf überwiegend sandig-tonigen Kalk- und Lehmböden wachsen. Den Böden ist auch der für das linke Ufer eigentlich ungewöhnlich hohe Anteil an Merlot geschuldet. Die Trauben entfalten sich hier mit besonders weicher Fülle und verleihen damit dem Wein diese feine Balance und Geschmeidigkeit, die Château Castera bereits in jungen Jahren so angenehm zugänglich macht.

Das gesamte Lesegut wird zunächst erneut streng sortiert, dann traditionell entrappt und nach Rebsorten und Parzellen getrennt und bei kontrollierten Temperaturen im Tank vergoren. Die Maische wird dabei regelmäßig überflutet, um ein Maximum der intensiven Farbe, Aromen und sanftes Tannin aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Nach abgeschlossener Gärzeit werden die Weine vorsichtig abgezogen und durchlaufen nun zunächst den biologischen Säureabbau, bevor man sie zum Grand Vin vermählt und diesen zu 100 % in französischen Eichenbarriques zur Reife legt.

PRODUZENTEN-INFO

Illustre Besitzer, eine jahrhundertalte Geschichte, vor allem aber seine hochrangigen Weine prägen den exzellenten Ruf des Château Castera in Saint-Germain d'Esteuil.

Die Schloss-Weinberge sind mit die ältesten im Médoc und man setzt alles daran, diesen Schatz zu bewahren. Rigoros qualitätsorientiert, umweltverantwortlich, mit strenger Selektion der Parzellen und Trauben. Die Weine spiegeln dieses Engagement wider. Mit wunderschöner Frucht, Eleganz, Länge und ausgezeichnetem Potenzial. Seit 2020 ist Château Castera als einer der 57 Cru Bourgeois Supérieur du Médoc klassifiziert.