



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion

1998

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr schöne tiefe und dunkle Farbe. Der erste Naseneindruck ist vom Terroir des Haut-Brion geprägt: seine typische „Rauchnote“, die individuell mit Röstnoten, geröstetem Kaffee, reifer Frucht, Pflaume, reifer Banane, Tabak, Karamell oder Lakritze beschrieben wird. Diese aromatische Komplexität überrascht im Zweitwein von Château Haut-Brion, der alle Kennzeichen dessen Eleganz und Rasse besitzt. Die Merkmale des Terroirs sind gut ausgeprägt. Der Wein ist sehr ausgewogen, auch sehr tanninreich, doch mit geschmeidigem, langanhaltendem Tannin ausgestattet. Im Mund eine schöne Struktur. Dieser Wein stellt genau das dar, was von dem Zweitwein eines Premier Cru erwartet wird: ein verkleinertes Modell des Erstweins.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3349 °C
Niederschlagsmenge: 537 mm
Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Weinlese: 15. bis 30. September

Notizen zu dem Jahrgang

Es regnete das Dreifache des Mittels der letzten dreißig Jahre. Die Böden großer Weinbaugebiete besitzen die besondere Eigenschaft, Wasser lange binden zu können, den Überschuss jedoch ablaufen zu lassen, was dieses Jahr einen erheblichen Vorteil darstellte. Der Mai war trocken, der Juni durchschnittlich, der Juli insgesamt auch, doch hauptsächlich aufgrund zweier Gewittertage mit viel Regen. Im August stieg das Thermometer besonders hoch und die Trauben profitierten ausgiebig davon.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon