



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion

1999

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr tiefe Farbe. In der Aromatik ist der Holzton zurückhaltend, das Tannin hingegen sehr beeindruckend beim Anklang. Doch diese recht imposante Tanninstruktur ist süß und gleichzeitig fest. Das feinkörnige Tannin kleidet den Gaumen aus. Aromatische rotbeerige Früchte und Brombeere sind durchweg präsent. Im Finale begegnen wir erneut dem festen und zugleich seidigen Tannin, das für Haut-Brion so bezeichnend ist.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3491 °C
Niederschlagsmenge: 567 mm
Anzahl Tage T > 30 °C: 18

Weinlese: 30. August bis 24. September

Notizen zu dem Jahrgang

Das vorletzte Jahr des Jahrtausends wurde von außergewöhnlichen Wetter- bzw. astronomischen Ereignissen geprägt. Am 11. August fand eine Sonnenfinsternis statt. Außerdem suchten zwei schwere Stürme den Südwesten Frankreichs heim: am 7. August ein heftiger, kurzer und am 27. Dezember ein besonders schwerer, der von Sonnenuntergang bis tief in die Nacht dauerte. Erwähnenswert ist ebenfalls, dass 1999 sehr warm war und im Jahresmittel ganze 2 °C über dem Durchschnittswert der letzten vierzig Jahre lag. Im Allgemeinen war es ein Jahr der extremen Wetterbedingungen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon