



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2001

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der erste Eindruck wird von der Rasse des Crus geprägt. In der Nase dominiert das reiche, komplexe Tannin über die Frucht, welche sich im Hintergrund entfaltet. Der Mund ist schön ausgewogen, tanninreich und dabei fest. Sehr gute Komplexität mit allmählich sich im Hintergrund entwickelnder Frucht.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 357 °C

Niederschlagsmenge: 335 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,56 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Weinlese: 17. September bis 8. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Die Wetterbedingungen sind mit denen des Vorjahrs zu vergleichen: Juli und August waren sehr heiß (an 22 Tagen stieg das Thermometer über 30 °C) und zwischen dem 20. Juli und dem 20. September verzeichnete man lediglich zwei Tage mit starkem Regen. Zum Erntebeginn war die Reife der Trauben perfekt, ihr Gesundheitszustand mustergültig. Während der Lese blieb das Wetter günstig, im Allgemeinen warm und trocken, mit Ausnahme von zwei Schlechtwettertagen (dem 22. September und dem 3. Oktober), an denen nicht geerntet wurde.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon