



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2005

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Farbe ist ein wunderschön glänzendes Rubinrot, welches etwas ins Purpur tendiert. In der intensiven Nase herrscht gegenwärtig ein hübscher Holzton geringfügig vor. Die Nase zeigt auch Noten von Früchten sowie des Terroirs, in welchem sich in erstaunlicher Komplexität schwarze Johannisbeere und Havannatabak mischen. Der Antrunk ist durch seine Süße gekennzeichnet. Dann gewinnt der Wein sofort an Fülle und Länge. Seine aromatische Persistenz ist beachtlich. Der 2005er Château Bahans Haut-Brion ist der beste Bahans, den wir seit dem legendären 1989er ausgebaut haben.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 492 °C
Niederschlagsmenge: 229 mm
Gesamtproduktion Gironde: 6 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Weinlese: 24. August bis 26. September

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr 2005 wird uns als historisch trockenes Jahr in Erinnerung bleiben. Schon im Winter war ein beachtlicher Wassermangel zu verzeichnen. Trotz des feuchten Aprils gab es insgesamt bis zur Lese nur wenig Regen. Die Temperaturen waren das ganze Jahr über erhöht. Die Wetterbedingungen von 2005 stimmen weitgehend mit denen des legendären Jahrgangs 1949 überein. Sie versetzten uns in die Lage, kleine, kerngesunde Weinbeeren von bisher unerreichter Konzentration zu ernten. Die Lese der Weißweine begann am 24. und die der Rotweine am 31. August, somit können wir 2005 zu den frühreifen Jahrgängen zählen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon