



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2013

Degustationsnotizen des Cheaus :

Eine schillernde hellgelbe Farbe. Die sehr expressive, fast explosive Nase ist von Aromen tropischer Früchte wie zum Beispiel Ananas geprägt. Der vollmundige und üppige Antrunk entwickelt sich hin zu Lebendigkeit und Frische. Man stößt erneut auf die olfaktorische Ananasnote, die nun noch intensiver zum Ausdruck kommt. Ein insgesamt sehr harmonischer Wein.

39 % Sauvignon, 61 % Sémillon

Weinlese: 17. September bis 1. Oktober

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 295 °C

Niederschlagsmenge: 492 mm

Gesamtproduktion Gironde: 3,84 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

2013 war ein wahrer Hindernislauf für die Winzer. Ein verregneter Frühling behinderte die Blüte und verursachte Verrieselung und Kleinbeerigkeit. Zum Glück gelang es uns jedoch, die lauernden Pilzkrankheiten in Schach zu halten. Es folgte ein insgesamt heißer und trockener Sommer, doch im Juli ging ein Gewitter mit heftigem Regen und starkem Wind über uns hernieder und verringerte wieder einmal die potenzielle Ernte. Die Lese fand später als gewöhnlich bei wechselhaftem Wetter statt. Dank einer sorgfältigen und strengen Sortierung (sowohl manuell als auch mithilfe einer optischen Sortiermaschine) war es uns möglich, nur gesunde Trauben zurückzubehalten. Obwohl die Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode zu einer geringen Ernte führten, konnten wir dank der heutigen Technik und aufmerksamer Überwachung die Qualität unserer Weine gewährleisten.



Domaine Clarence Dillon