



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

1998

Degustationsnotizen des Cheaus :

Schon in der ersten Nase ist der Wein mächtig und dieser Eindruck dominiert während der gesamten Verkostung. Der Reichtum des Weins ist beeindruckend, doch in erster Linie überrascht seine Struktur, die sehr an einen Rotwein erinnert. Alle Eindrücke werden von Geschmeidigkeit beherrscht. Die Aromenpalette ist beachtlich; sie umfasst die süßen Nuancen der Rebsorte Sémillon: Honig, geröstete Mandeln, und die des reifen Sauvignons: Fett, Moschus, Muskatnuss sowie Anis, Eisenkraut und die den Rebblüten so nahe stehenden Lindenblüten. Sehr langes Finale. 1998 ist ein sehr großer Weißweinjahrgang des Château Haut-Brion.

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, 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