



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2003

Degustationsnotizen des Cheaus :

In der großen Komplexität dieses Weins mischen sich hellfleischige Früchte und Zitrusnoten. Der erste Eindruck ist seine einhüllende Süße. Der Wein füllt den Mund vollständig aus. Mit seiner Fülle, seiner unerhörten Struktur gönnt er uns keine Atempause. Langes Finale dank der Frische. Ein außergewöhnlicher weißer Haut-Brion.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 696 °C
Niederschlagsmenge: 263 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,49 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 49

Weinlese: 19. August bis 15. September

Notizen zu dem Jahrgang

Bezüglich des Wetters war 2003 zweifellos ein ganz außergewöhnliches Jahr. Die Niederschlagsmenge im Zeitraum zwischen April und September betrug 263 mm und lag somit nur knapp über dem gemessenen Minimum von 1961 (258 mm). Das Mittel der letzten hundert Jahre beträgt 410 mm und im feuchtesten Jahr (1992) fielen 697 mm Regen. Die Temperaturen jedoch brachen alle Rekorde. Die mittlere Wärmesumme der Tage für den gleichen Zeitraum lag bei 3 161 °C und das bisher wärmste Jahr (1997) erreichte 3 494 °C. Im Jahr 2003 beläuft sich dieser Wert auf ganze 3 696 °C. Die Anzahl der Hitzetage (Temperaturen über 30 °C) beträgt im Durchschnitt 16; in 2003 wurden 49 gezählt, das ist über das Dreifache!



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon