



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2005

Degustationsnotizen des Cheaus :

Heute tendiert die gelbe Farbe des Weins mit goldenen Reflexen ins Grün. Zitrusfrüchte herrschen in der bemerkenswert intensiven Nase vor. Ihr Reichtum und ihre Komplexität sind enorm, darunter Noten von Pfirsich, Honig, Akazienblüte und Orange. Der Wein weist eine erstaunliche Struktur auf, breit und zugleich lang. Sein Fett beschert ihm eine beachtliche Fülle. Im Mund wiederholt sich die aromatische Komplexität der Nase. Die aromatische Persistenz des Finales ist umwerfend. Ganz sicher einer der größten weißen Haut-Brions der letzten Jahre.

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