



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2008

Degustationsnotizen des Cheaus :

Intensive, fruchtige Nase mit schön reifen Sauvignonnoten, die sich mit der Mächtigkeit des Sémillons vereinen und schon vor dem Antrunk den Eindruck von Körper und Dichte erwecken. Der Mund ist lang und saftig, ohne Schlawheit, und macht einen sehr schön ausgewogenen Eindruck. Ein sehr großer weißer Haut-Brion.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 254 °C
Niederschlagsmenge: 476 mm
Gesamtproduktion Gironde: 4,8 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 10

Weinlese: 8. September bis 17. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

In den Jahren, in denen der Weinbau in Bordeaux mit ungünstigen Wetterbedingungen konfrontiert wird, spricht man von einem „Jahrgang der hohen Winzerkunst“. Dies ist der Fall bei dem 2008er, bei dem der kühle, verregnete Frühling das Wachstum und die Blüte der Reben und der kalte, etwas feuchte August die Reife der Trauben verzögerte. Die Lese begann elf Tage später als im Vorjahr und 2008 ist somit ein etwas spätreifer Jahrgang. In einem solchen Fall hängt das Verhalten der Reben nicht nur von der Bodenqualität ab, sondern auch von der Erfahrung der Winzerin oder des Winzers und der Arbeit an den Reben vor der Lese. In den Weinbaubetrieben von Domaine Clarence Dillon sind diese Erfolgsbedingungen stets erfüllt und der 2008er Weißwein ist von außergewöhnlicher Qualität. Der sehr gut gelungene Rotwein ähnelt im Stil dem 1988er, in seiner Struktur jedoch dem 2004er.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon