



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2013

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Nase ist intensiv, expressiv und opulent. Die umfangreiche Aromenpalette bringt Noten von Ananas, weißfleischigen Früchten und fein eingebundenem Holz hervor. Der Sauvignon blanc entfaltet sich stärker als gewöhnlich. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und kräftig und bewahrt gleichzeitig eine herrlich erfrischende Säure. Das Finale besticht durch seine Länge und Wucht.

66 % Sauvignon, 34 % Sémillon

Weinlese: 17. September bis 26. September

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

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon