



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2015

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der Weißwein Château Haut-Brion besitzt eine komplexe Nase mit Noten von Mango, Litschi, Ananas, Rosenblättern und Pfeffer. Der Sauvignon kommt völlig zur Geltung. Im Mund zeigt sich der Wein vollmundig und fruchtig, dann gehaltvoll und füllig, und schließlich mit salzigen und speichelanregenden Noten. 69% Sauvignon, 31% Sémillon.

Weinlese vom 28. August bis 7. September.

Trinken: 2020 bis 2040.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3506 °C

Niederschlagsmenge: 265 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,3 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

Trotz schwieriger Witterungsbedingungen im Winter und Frühjahr mit starkem Regen und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Mittel verlief die Blüte mit einer an ein Wunder grenzenden Gleichmäßigkeit. Die starke Trockenheit im Sommer endete Mitte September mit dem Durchzug einer Regenfront, die sich sehr günstig auf das Ende des Reifezyklus auswirkte. Im Oktober fiel kein Regen, der unsere Weinlese hätte stören können. Kühle Nächte in Verbindung mit warmen Tagen gestatteten es uns, farbintensive, aber gleichzeitig frische und fruchtige Weine zu erzeugen. Ein Paradox oder ein Wunder der Natur? Wir würden eher sagen: die Kombination aus menschlicher Anstrengung und – wie immer – einem erstklassigen Terroir.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon