



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1931

Degustationsnotizen des Cheaus :

Kleiner Jahrgang

Die 1931er Haut-Brions zeigen eine erstaunliche Konzentration. Der Wein ist von einem ruppigen, bitteren Tannin mit Nuancen von Karamell und gebranntem Holz gezeichnet. Trotz seines Alters bleibt er unharmonisch.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 2 974 °C

Niederschlagsmenge: 488 mm

Gesamtproduktion Gironde: 3,82 Mio. hl

Notizen zu dem Jahrgang

Kaltes, sehr regnerisches Jahr. Der August war katastrophal und der September nicht viel besser. Insgesamt wurden die Weine von Anfang an schlecht beurteilt, „falscher grüner und saurer Geschmack, unangenehme Buketts“, befindet Daniel Lawton im November 1931 im Médoc und im Blayais. Ein schwieriges Jahr.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon