



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1990*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Außergewöhnlicher Jahrgang

Der Wein ist nicht so weich und samtig wie der 89er, seine tanninreiche Struktur ist klassischer und dichter. Ähnlich wie der 88er besitzt er den Reichtum, die Komplexität, die Anmut und die Eleganz der schönsten Meisterwerke von Haut-Brion.

### *Klimatische Bedingungen*

Wärmesumme: 3 438 °C

Niederschlagsmenge: 291 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,81 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 31

Weinlese: 4. bis 28. September

### *Notizen zu dem Jahrgang*

Ein besonders warmer Winter ließ die Knospen außergewöhnlich früh austreiben. Der Frühlingsbeginn war kühl, die Sommermonate jedoch historisch heiß und trocken. Wenig Regen im September, daher konnte die üppige Ernte als vollkommen gesundes, reifes Traubengut eingebracht werden.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon