



## CHATEAU HAUT-BRION



### *Château Haut-Brion 1992*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Durchschnittlicher Jahrgang

Auf Haut-Brion dünnte man zum Zeitpunkt des Farbumschlags der Beeren rigoros aus. Da der Gesundheitszustand der Trauben sorgfältig überwacht und bei der Ernte schon am Stock besonders streng verlesen wurde, konnte gutes, gesundes Traubengut eingefahren werden. Der 92er Haut-Brion zeichnet sich durch viel Frucht und eine schöne Typizität aus. Er besitzt eine gute Tanninkonzentration und ist angenehm zu trinken.

**Klimatische Bedingungen**

Wärmesumme: 3 294 °C

Niederschlagsmenge: 697 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,63 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 20

Weinlese: 17. September bis 7. Oktober

**Notizen zu dem Jahrgang**

Trockener Winter. Heißer, trockener Mai. Juni sehr feucht; lange, heterogene Blüte. Trotz Verrieselns wurde eine üppige Ernte erwartet. Juli und August heiß, doch im August viel Regen, der Rebkrankheiten begünstigte (falscher Mehltau, Botrytis). Während der Lese wechselten sich Regentage mit regenfreien ab. Dank der gewissenhaften Arbeit im Anbau und bei der Weinbereitung konnten die Weine im Allgemeinen vor den Unbilden der Witterung gerettet werden.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon