



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1993

Degustationsnotizen des Cheaus :

Guter Jahrgang

Dieser Wein löste freudiges Erstaunen aus. Die Farbe ist sehr dunkel und kräftig, die Nase typisch für den Cru, mit intensiven, reifen rotbeerigen Fruchtnoten. Die reiche Tanninstruktur ist seidig und der Wein zeigt sich komplex und perfekt ausgewogen. Unbestritten haben wir hier einen sehr schönen Haut-Brion.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 204 °C

Niederschlagsmenge: 655 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,93 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 15

Weinlese: 16. bis 29. September

Notizen zu dem Jahrgang

Der warme Frühling ließ die Knospen früh austreiben. Anfang Juni begünstigte das Wetter eine einheitliche Blüte. Der Beginn des Sommers war trocken, aber kühl. Der sonnige, heiße und trockene August sorgte für einen schnellen und einheitlichen Farbumschlag der Beeren. „August macht den Most“ („août fait le moût“), sagt das Sprichwort und tatsächlich konnten in den meisten Fällen trotz historisch hoher Niederschlagsmengen während der Lese erstaunlich gesunde, reife Trauben geerntet werden.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon