



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1995

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

Reiche Tanninstruktur. Das Tannin ist sehr präsent, aber schön verschmolzen. Beim ersten Naseneindruck herrschen die empyreumatischen Aromen des Haut-Brion vor. Generöse Fülle im Mund, auch gut konzentriert. Ein lange lagerfähiger Haut-Brion.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 370 °C

Niederschlagsmenge: 348 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,53 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

p { margin-bottom: 0.21cm; }

Weinlese: 11. bis 26. September

Notizen zu dem Jahrgang

Ein frühreifer Jahrgang. Auf den milden Winter folgte ein warmer, trockener Frühling. Knospenaustrieb und Blüte setzten früh ein und verliefen einheitlich. Von Juni bis August wurden hohe Temperaturen verzeichnet und es regnete kaum. Manche oberflächlich verwurzelten Rebstöcke litten unter der Trockenheit. Obwohl das Thermometer im September sank und in der Monatsmitte heftige Regenfälle niedergingen, konnte die Ernte gesund und schön reif eingebracht werden.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon