



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1998

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

Tiefe, sehr klassische Farbe. Obwohl sie noch ein wenig verschlossen ist, zeugt die Nase von einer schönen Komplexität und großem Reichtum. Der Gesamteindruck ist eine ganz behutsame Entwicklung, wobei sich Anmut und der tintige Touch der großen Portweine mischen. Die reife, leicht karamellierte Frucht schließt sich über einem zarten Holzton den deutlich stärker gerösteten Noten von Kaffee und Kakao an. Das noch feste Tannin ist herrlich. Insgesamt hat der Wein Fülle, und seine reiche Mächtigkeit entwickelt sich erst. Ein wunderbarer Wein, der noch liegen muss.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 349 °C

Niederschlagsmenge: 537 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,58 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Weinlese: 15. bis 30. September

Notizen zu dem Jahrgang

Es regnete das Dreifache des Mittels der letzten dreißig Jahre. Die Böden großer Weinbaugebiete besitzen die besondere Eigenschaft, Wasser lange binden zu können, den Überschuss jedoch ablaufen zu lassen, was dieses Jahr einen erheblichem Vorteil darstellte. Der Mai war trocken, der Juni durchschnittlich, der Juli insgesamt auch, doch hauptsächlich aufgrund zweier Gewittertage mit viel Regen. Im August stieg das Thermometer besonders hoch und die Trauben profitierten ausgiebig davon.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon