



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1999

Degustationsnotizen des Cheaus :

Guter Jahrgang

Schöne, noch lebhaft und junge Farbe, aber bereits von einem guten, dunklen Rot. Die Nase vermittelt den Eindruck von großer Milde und Harmonie. Perfekte Ausgewogenheit der Aromatik: Der leichte Vanilleton des Holzes, die Süße von frisch bereitetem Karamell, die leicht aggressive Lakritznote, der Geschmack roter und schwarzer Beeren, Brombeere, Kirsche, im Mund vereint in wunderbarer Ausgewogenheit, ein sehr süßes, langes Finale; all das gibt diesem Wein seinen außergewöhnlichen Charme.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3491 °C

Niederschlagsmenge: 567 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,81 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 19

Weinlese: 30. August bis 24. September

Notizen zu dem Jahrgang

Das vorletzte Jahr des Jahrtausends wurde von außergewöhnlichen Wetter- bzw. astronomischen Ereignissen geprägt. Am 11. August fand eine Sonnenfinsternis statt. Außerdem suchten zwei schwere Stürme den Südwesten Frankreichs heim: am 7. August ein heftiger, kurzer und am 27. Dezember ein besonders schwerer, der von Sonnenuntergang bis tief in die Nacht dauerte. Erwähnenswert ist ebenfalls, dass 1999 sehr warm war und im Jahresmittel ganze 2 °C über dem Durchschnittswert der letzten vierzig Jahre lag. Im Allgemeinen war es ein Jahr der extremen Wetterbedingungen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon