



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2011*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

Eine schöne tiefrote Farbe. Die intensive Nase entfaltet Aromen reifer schwarzer Beeren vermischt mit Noten von Kakaobohnen. Beim Schwenken explodiert die Komplexität des Weines und lässt schon jetzt die für Haut-Brion so typischen Lakritz- und Rauchnoten zum Vorschein kommen. Nach einem feinen und überaus eleganten Angang entfaltet er seine Kraft sehr schnell und auf harmonische Weise, bis er in einem langen aromenreichen Finale Vollendung findet.

34,8 % Merlot, 18,9 % Cabernet Franc, 46,3 % Cabernet Sauvignon

Weinlese: 31. August bis 27. September

Trinken: 2020 bis 2035

**Klimatische Bedingungen**

Wärmesumme: 3 546 °C

Niederschlagsmenge: 213 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,46 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 18

**Notizen zu dem Jahrgang**

Eines der Merkmale des Jahres 2011 war die extreme Trockenheit im Frühling. Wenn man die Niederschlagsmengen der Monate April, Mai und Juni addiert, stellt sich heraus, dass der Frühling 2011 der trockenste seit 1949 war. Zum Glück fiel im Laufe des Sommers ein wenig Niederschlag, sodass die Pflanzen ihre Arbeit fortsetzen konnten. Der recht trockene September sorgte dafür, dass die Weinlese unter günstigen Bedingungen und ohne Eile durchgeführt werden konnte.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon