



## CHATEAU HAUT-BRION



### *Château Haut-Brion 2012*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

Der Merlot spielt eine entscheidende Rolle in diesem Jahrgang, denn er macht zwei Drittel der Assemblage aus. Die Nase ist dezent, elegant und von großer Komplexität. Sie präsentiert Noten von zarten roten Früchten, Brombeeren und Cassis, aber auch wärmere Lakritz-, Röst-, Holz- und fast florale Noten, die sich allerdings kaum näher bestimmen lassen. Der Gaumen zeigt sich zunächst straff. Sehr schnell bemerkt man aber, dass die Tannine schön umhüllt sind und den Wein geschmeidig, vollmundig, saftig und ganz einfach köstlich machen. Er besitzt schon jetzt eine sehr schöne Länge und hat das Potenzial, mit den größten Erfolgen des Weinguts zu rivalisieren.

65,5 % Merlot, 32,5 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc

Weinlese: 17. September bis 9. Oktober

Trinken: 2022 bis 2042

#### Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 369 °C

Niederschlagsmenge: 397 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,24 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 24

#### Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahrgang 2012 ist von Heterogenität geprägt, vom Austrieb, der von einem kühlen und regnerischen April gestört wurde, bis zur langsam verlaufenden Véraison. Zum Glück waren der Juli und der August warm und trocken. Dieses ideale Sommerwetter ermöglichte es uns, unsere Arbeit mit viel Sorgfalt zu verrichten und die Auswirkungen des Frühlings zu mindern.

Zwei Monate lang setzten unsere Teams alles daran, das Lesegut so homogen wie möglich zu machen, indem sie insbesondere die zum Zeitpunkt der Véraison am weitesten in der Reife zurückgebliebenen Trauben entfernten. Die Lese begann für die roten und weißen Trauben bei Sonnenschein.

2012 ist ein sehr schöner Jahrgang für früh reifende Terroirs wie unsere.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon