



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2013

Degustationsnotizen des Cheaus :

GUTER JAHRGANG

Eine intensive, dunkle Farbe. Die tiefe Nase offenbart ausgeprägte Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Der Wein präsentiert sich zunächst kräftig am Gaumen, wird zur Gaumenmitte hin jedoch weicher und entwickelt eine samtige Textur. Die fein polierte Tanninstruktur wird untermalt von vollmundiger und konzentrierter Substanz. Das Finale ist herrlich lang.

50 % Merlot, 4,5 % Cabernet Franc, 45,5 % Cabernet Sauvignon

Weinlese: 24. September bis 11. Oktober

Trinken: 2018-2023

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 295 °C

Niederschlagsmenge: 492 mm

Gesamtproduktion Gironde: 3,84 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

2013 war ein wahrer Hindernislauf für die Winzer. Ein verregneter Frühling behinderte die Blüte und verursachte Verrieselung und Kleinbeerigkeit. Zum Glück gelang es uns jedoch, die lauenden Pilzkrankheiten in Schach zu halten. Es folgte ein insgesamt heißer und trockener Sommer, doch im Juli ging ein Gewitter mit heftigem Regen und starkem Wind über uns hernieder und verringerte wieder einmal die potenzielle Ernte. Die Lese fand später als gewöhnlich bei wechselhaftem Wetter statt. Dank einer sorgfältigen und strengen Sortierung (sowohl manuell als auch mithilfe einer optischen Sortiermaschine) war es uns möglich, nur gesunde Trauben zurückzubehalten. Obwohl die Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode zu einer geringen Ernte führten, konnten wir dank der heutigen Technik und aufmerksamer Überwachung die Qualität unserer Weine gewährleisten.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon