



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2003

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der Wein ist frisch und sehr fruchtig. Der Mund dieses merlotdominanten Weins ist rund und bemerkenswert geschmeidig. Gute Tanninstruktur, schön harmonisch. Besonders die Süße der Tannine ist erstaunlich.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 696 °C

Niederschlagsmenge: 263 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,49 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 49

Notizen zu dem Jahrgang

Bezüglich des Wetters war 2003 zweifellos ein ganz außergewöhnliches Jahr. Die Niederschlagsmenge im Zeitraum zwischen April und September betrug 263 mm und lag somit nur knapp über dem gemessenen Minimum von 1961 (258 mm). Das Mittel der letzten hundert Jahre beträgt 410 mm und im feuchtesten Jahr (1992) fielen 697 mm Regen. Die Temperaturen jedoch brachen alle Rekorde. Die mittlere Wärmesumme der Tage für den gleichen Zeitraum lag bei 3 161 °C und das bisher wärmste Jahr (1997) erreichte 3 494 °C. Im Jahr 2003 beläuft sich dieser Wert auf ganze 3 696 °C. Die Anzahl der Hitzetage (Temperaturen über 30 °C) beträgt im Durchschnitt 16; 2003 wurden 49 gezählt, das ist über das Dreifache!



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon