



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château Laville Haut-Brion 1999

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der erste Eindruck dieses Weins wird durch seine Farbe und seine Aromen bestimmt. Ein sehr schönes, lebhaftes blass grünliches Gelb verspricht der Nase viel aromatische Frische. Die breite Vielfalt der Düfte überrascht. Zunächst findet man hier den moschusbeladenen Sauvignon mit viel Muskat, der auf einer zarten Anisnote und einer Palette exotischer Früchte wie Mango und Kiwi endet. Dieser erste Eindruck weicht dann der Sémillonkomponente mit Wachs, Weihrauch und Honig. Insgesamt ist der Wein lebendig, komplex und im Mund langanhaltend.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 491 °C

Niederschlagsmenge: 567 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,81 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 18

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