



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2000

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr frische und elegante Aromatik. Viele Blütennoten (Rebblüte, Linde), doch auch frische Frucht, zart zitronig, darauf dann Sommer- (Pfirsich) und Herbstfrüchte (Quitte, Birne). Das aromatische Finale präsentiert sich exotisch, mit Ananas unterlegt. Frischer Ananassaft, reich und geschmeidig, überwiegt auch im ersten, lebendigen Mundeindruck. Insgesamt ist der Wein lang, breit und geschmeidig. Im eleganten Finale begegnen uns erneut die Früchte vom Beginn der Verkostung. Ein sehr komplexer, würziger Wein.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 426 °C

Niederschlagsmenge: 436 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,8 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahresbeginn war mild, der Frühling warm mit viel Regen und der folgende Sommer trocken und extrem heiß. Unter diesen Wetterbedingungen entstand der Jahrgang, welcher sowohl durch seine Jahreszahl als auch durch die Qualität des Weines mythischen Charakter erlangte. Die bisherigen Temperaturrekorde wurden gebrochen: mehr als 1,5 °C über dem Jahresmittel, das ist beachtlich. Der September stand im Einklang mit dem Rest des Jahres, warm und trocken, und ermöglichte eine Weinlese zu optimalen Bedingungen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon