



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 1990

Degustationsnotizen des Cheaus :

Tiefes Rubinrot mit leichter, altersbedingter Entwicklung. Zunächst ist die Nase überraschend. Die Länge und die Komplexität der sich gegenseitig ergänzenden Aromen ist sagenhaft. Die frische Frucht ist noch vorhanden, dann kommt die reife Frucht, die feine Süße des Karamells. Schließlich erscheint die mächtige Trüffel, die die Tanninnoten dominiert. Im Mund verschmelzen die reifen Tannine und die dezent kompottige Frucht in einer wahren Geschmacksexplosion. Der perfekt ausgewogene Mund entwickelt sich und kommt in einem unendlichen Finale zur vollen Entfaltung. Ein gewaltiger Wein. Trinken: bis 2030.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 438 °C

Niederschlagsmenge: 291 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,81 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 31

Notizen zu dem Jahrgang

Ein besonders warmer Winter ließ die Knospen außergewöhnlich früh austreiben. Der Frühlingsbeginn war kühl, die Sommermonate jedoch historisch heiß und trocken. Wenig Regen im September, daher konnte die üppige Ernte als vollkommen gesundes, reifes Traubengut eingebracht werden.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon