



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 1999

Degustationsnotizen des Cheaus :

Ein Erstwein zeichnet sich immer durch seine Qualität aus. Der 1999er von La Mission Haut-Brion kann dafür als Beispiel dienen. Die dunkle, rubinrote Farbe ist jung und lebendig geblieben. Die für den Cru spezifischen Aromen überwältigen die Nase und den Mund. Gebranntes Holz, getoastetes Brot, sehr dezentes Leder entfalten sich vor dem Kakaopulver, welches im Finale explodiert. Die Fülle im Mund ist ausgewogen und harmonisch. Das süße, lange Finale entwickelt sich in ausladender Komplexität. Ein großer Wein in einem klassischen Jahrgang. Trinken: bis 2030.

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