



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2003

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr intensiv und aromatisch enorm komplex. Sehr reife Nase mit rot- und schwarzbeerrigen Fruchtaromen, mit Brombeere und Lakritze. Zu Beginn ist der Mund süß, aber sehr schnell erscheint eine imposante Tanninstruktur. Sehr präsent, mächtiges, aber harmonisches Tannin, schön reif und nicht ruppig. Das Finale ist ein Triumph. Dieser Wein ist geradezu phänomenal lang. 2003 ist ein großer Jahrgang für La Mission Haut-Brion. Trinken: bis 2030.

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