



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2004

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr intensive und gleichzeitig sehr saubere Nase. Bemerkenswerte Komplexität mit dominanten Rauch- und Tabaknoten und gerösteten Kaffeebohnen. Doch Frucht ist auch vorhanden, rot und frisch wie eben gepflückte Kirschen oder Johannisbeeren. Im Mund ist der Wein von Anfang an breit. Die Tannine sind geschmeidig und rund. Außerordentliche aromatische Persistenz. Der Wein ist gut ausgewogen. Der 2004er La Mission Haut-Brion ist ausgesprochen verführerisch. Trinken: bis 2020.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 365 °C
Niederschlagsmenge: 325 mm
Gesamtproduktion Gironde: 6,66 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr begann mit einem ganz besonders regenreichen Januar. Trotz dieses feuchten Anfangs war 2004 ein insgesamt trockenes Jahr. Die einheitliche Blüte vollzog sich schnell zu Beginn des Junis und bei hervorragendem Wetter. Der Regen im August fiel vorwiegend in der zweiten Monatshälfte und zwang zu beidseitigem Entblättern der Reben. Durch diese Arbeiten konnten während des wunderschönen Septembers reife und gesunde Trauben geerntet werden. Die Lese der Weißweine begann am 6. September, die der Rotweine am 16. des Monats.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon