



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2015

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Farbe dieses Weines ist tief mit granatrotem Glanz mit einer anfänglich gewissen Komplexität in der Nase. Die hölzernen Aromen sind präsent, aber dennoch nicht übermäßig und gut dosiert. Nach einigen Schwenkbewegungen kommen Noten von Schokolade und Lakritze zum Vorschein. Dies sind die Merkmale für sehr reife Früchte. Der erste Eindruck im Mund ist dicht und fest, beinahe zärtlich. Dann nimmt der Wein an Kraft zu und zeigt sich völlig unaufdringlich mit einem fruchtig frischen Geschmack. Der Abgang ist lang mit Noten von Mokka und Schokolade. Der Jahrgang 2015 zählt zweifelsohne zu den besonders guten Weinen von La Mission!

58% Merlot, 7% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon.

Weinlese vom 9. September bis 1. Oktober.

Trinken: 2025 bis 2055.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3506 °C

Niederschlagsmenge: 265 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,3 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

Trotz schwieriger Witterungsbedingungen im Winter und Frühjahr mit starkem Regen und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Mittel verlief die Blüte mit einer an ein Wunder grenzenden Gleichmäßigkeit. Die starke Trockenheit im Sommer endete Mitte September mit dem Durchzug einer Regenfront, die sich sehr günstig auf das Ende des Reifezyklus auswirkte. Im Oktober fiel kein Regen, der unsere Weinlese hätte stören können. Kühle Nächte in Verbindung mit warmen Tagen gestatteten es uns, farbintensive, aber gleichzeitig frische und fruchtige Weine zu erzeugen. Ein Paradox oder ein Wunder der Natur? Wir würden eher sagen: die Kombination aus menschlicher Anstrengung und – wie immer – einem erstklassigen Terroir.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon