



## Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Der beste Sauvignon Blanc aus Bordeaux

### **Beschreibung:**

Der Smith Haut Lafitte Blanc ist etwas ganz Besonderes unter den Weißweinen in Bordeaux. Denn mit über 90% hat er den größten Sauvignon-Blanc-Anteil aller Top-Blancs der Region. Ergänzend kommt dann immer nur noch ein kleiner Teil Semillon und Sauvignon Gris hinzu. Die Reben wachsen auf typischem Graves-Terroir, bestehend aus Kies und Lehm mit ein wenig Kalkstein dabei. Dadurch bekommt dieser Wein seine unverwechselbare Feuerstein-Aromatik gepaart mit kreidiger Mineralität.

### **Aromenprofil:**

(st) Dicht verwobenes Bouquet, Weingartenpfirsich, Litschi und Passionsfrucht. Im zweiten Ansatz Fenchel, Melisse, Anis und Pomelo. Am tänzerischen Gaumen mit seidiger Textur, quirlig, perfekt balancierte Rasse und stützende Mineralik. Im komplexen Finale mit Grapefruit und edler Salznote; er ist derart mundwässernd, da will man unbedingt noch einen weiteren Schluck!

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Pessac-Léognan AOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Artikelnummer:</b>	0555423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 19.5/20  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.