



Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Grandiose Leistung

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.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Erhabener Duft nach Weingartenpfirsich, Grapefruitzesten und Schlüsselblumen. Im zweiten Ansatz die typische Feuersteinnote und Pomelo. Am cremigen Gaumen mit balanciertem Körper, herrlicher Extraktsüsse und stützender Rasse. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von gelben Früchten und weissen Blüten. Da ist so viel Spannung drin. Da ist so viel Spannung drin. Grandiose Leistung und für mich ganz klar einer der besten Weissweine des Jahrgangs.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris

Artikelnummer: 0555419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.