



Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Die Nummer 1 in Léognan

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:

Leuchtendes Gelb. Dicht verwobenes Bouquet mit Pampelmuse, Orangenzeste und eingelegten Kumquats, dahinter Bananenblatt und Mandarine. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, tänzerischer Rasse und energiegeladenem Körper. Im konzentrierten Finale edler Kreideton, Golden Delicious und Quittensaft.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Artikelnummer:	0555420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.