



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. Mit über 90% hat er den grössten Sauvignon-Blanc-Anteil aller Top-Blancs der Region. Ergänzend kommt 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 kroidiger Mineralität.

Degustationsnotiz:

(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.

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 2045

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

Artikelnummer: 0555421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Parker 94-96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.