



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:

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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 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.