



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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

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

Artikelnummer: 0555418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris
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.