



Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Das ist der beste Weisswein des Jahrgangs

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:

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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Artikelnummer: 0555422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97-98/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Parker 93-95+/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren