



2019 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Grandiose Leistung

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:

Helles Gelb. Erhabener Duft nach Weingartenpfirsich, Grapefruitzesten und Schlüsselblumen. Im zweiten Ansatz die typische Feuersteinnote und Pomelo. Am cremigen Gaumen mit balanciertem Körper, herrlicher Extraktösse und stützender Rasse. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von gelben Früchten und weissen Blüten. Da ist so viel Spannung drin.

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

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Smith Haut Lafitte

Bewertung(en): James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Decanter 96/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0555419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Score 19.5/20,
Decanter 96/100, Neal Martin 94–96/100, Parker
95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5%
Sauvignon Gris
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren