



2020 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Die Nummer 1 in Léognan

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:

Leuchtendes Gelb. Dicht verwobenes Bouquet mit Pampelmuse, Orangenzeste und eingelegten Kumquats, dahinter Bananenblatt und Mandarine. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, tänzerischer Rasse und energiegeladenem Körper. Im konzentrierten Finale edler Kreideton, Golden Delicious und Quittensaft.

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): Jeb Dunnock 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

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

Artikelnummer: 0555420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n): 90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren