



Château Smith Haut Lafitte Blanc 2024

Der Smith Haut Lafitte 2024 Blanc ist eine Assemblage aus 90 % Sauvignon Blanc, 5 % Sauvignon Gris und 5 % Sémillon. Er duftet herrlich intensiv nach rosa Grapefruit, weissen Pfirsichen, Kumquats und Ingwer mit Anklängen an unreife Ananas, Lindenblüten und zerkleinerten Steinen. Mit mittlerem Körper ist er sehr geschliffen, raffiniert und wunderbar elektrisch im Mund, mit Funken von Zitrusfrüchten, tropischen Vorstellungen und blumigem Parfüm, die am Gaumen explodieren und mit epischer Ausdauer enden.

Produzent	Château Smith Haut Lafitte
Kategorie	Subskriptionen
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Pessac-Léognan
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	9° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2039
Traubensorten	Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322166
Passt zu	Fisch, Apéro, Geflügel, Blauschimmelkäse
Bewertungen	Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Falstaff 95/100



Vinifikation

12 Monate auf der Hefe mit Bâtonnage (Umrühren der Hefe) in Fässern (50 % neu + 50 % zuvor für einen Jahrgang verwendet) aus der eigenen Kuferei des Weinguts.

Terroir

Ein Grossteil der Rebflächen ist auf einem riesigen Kalksteinsockel gelegen, dessen Ablagerungen sich vielfach mit Sand und Kies vermischen. Somit können die Weinpflanzen ein verzweigtes Wurzelwerk entwickeln, das tiefer liegende Wasservorräte optimal erreicht.

Geschichte





Die Produktionsräume und der Weinkeller wurden aufwendig restauriert, sodass die Weinherstellung ab sofort auf höchstem Niveau stattfinden konnte. Heute geniessen die Rot- und Weissweine des Herstellers nationales und internationales Ansehen.

