



# CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE BLANC - Grand Cru Classé 2018

Art. Nr.: 2452318

**Hersteller:** Château Smith-Haut-Lafitte, Martillac

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Bordeaux

**Gebiet (Betriebssitz):** Pessac-Léognan

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Kategorie:** Weißwein

**Süße:** Trocken

## **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 94-96

**James Suckling:** 97-98

**Wine Spectator:** 94-97

## **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Geschmort/Gedünstet

**Schwein:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 200.30**

## **Verkostnotiz**

**JAMES SUCKLING:** "This is very dense and deep with glorious fruit and a creamy textured, very long finish. A superb young white. Energetic yet textured. Lots of sliced-lemon, lime and apple character with some cream. Top."

**ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE:** "The Smith Haut Lafitte 2018 Blanc is composed of 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon and 5% Sauvignon Gris, aging in 50% new oak barriques. It features intense scents of lime leaves, pink grapefruit, white peaches and green mango with hints of yuzu, lemon meringue pie, crushed rocks and coriander seed. Medium to full-bodied, the palate is laden with energetic citrus and stone fruit layers, with a satiny texture and bold freshness, finishing long and mineral laced. - Lisa Perrotti-Brown"

**WINE SPECTATOR:** "Already very full in feel, with alluring tangerine, verbena, orange blossom, bitter almond and brioche notes. Long and lush, this is coming together in a hurry and is set to be one of the showier wines of the vintage. Sauvignon Blanc, Sémillon and Sauvignon Gris. Drink now. - James Molesworth"

**FALSTAFF:** "Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mineralisch, frische Orangenesten, gelber Pfirsich, ein Hauch von Wiesenkräutern, Limetten unterlegt. Saftig, gute Extraktsüße, weißer Pfirsich, angenehmer Säurebogen, mineralisch und anhaftend, verfügt über gutes Reifepotenzial, dezenter Holztouch im Nachhall. - Peter Moser"