

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Smith Haut Lafitte 2022

Biologische und biodynamische Landwirtschaft

Ertrag : 24 hl/ha, vor Auswahl der drei Weine: Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith und Le Petit Smith Haut Lafitte.

Cuvée :

90% Sauvignon blanc

5% Sauvignon gris

5% Sémillon

Vinifikation : Nach manuellem Traubenernte in kleinen Kisten und einer inertisierten Pressung erfolgt die Fermentation in französischen Eichenfässern (50% neues Holz) nach einer statischen Kaltklärung.

Reifung : 12 Monate auf Hefen mit regelmäßigem Aufrühren in Barriques (50% neu und 50% bereits mit Wein belegt), hergestellt in unserer eigenen Tonnellerie.

Alter der Reben : 39 Jahre.

Flaschenauthentifizierung durch das Prooftag-System.

Kommentare von Fabien Teitgen, Technischer Direktor :

« Der Wein hat eine blassgelbe Farbe. Die Nase ist bereits ausdrucksstark und zeigt eine große Komplexität mit Noten von reifen Früchten (Pflirsich, frische Aprikose, frische Mango), kristallklaren Zitrusnoten (Pomelo, rosa Grapefruit) sowie zarten und eleganten würzigen und blumigen Noten (Sternanis, Holunderblüte, Akazie). Die Geschichte dieses Jahrgangs offenbart sich bereits in der Nase: eine wunderbare Kombination aus reifen Früchten, Frische und Eleganz. Der Antritt am Gaumen ist dicht und breit, mit einer sehr guten Textur und hervorragender Cremigkeit. Dann entfaltet sich der Gaumen, getragen von der guten Säure, zu einem langen und brillanten Abgang. Das Gleichgewicht zwischen Sanftheit und Frische ist unglaublich, wobei das Mundgefühl, das Volumen und die Cremigkeit perfekt durch die wunderbare Frische ausbalanciert werden. Diese fein abgestimmte Säure prägt den Wein. Am Gaumen erfolgt eine Explosion von Frucht, bevor die Aromen komplexer, eleganter und raffinierter werden. Noten von süßen Gewürzen, Sternanis, Anis, Blumen und Feuerstein, die die Signatur der großen weißen Weine von Smith Haut Lafitte sind.»

James Suckling : 97-98 – Jeb Dunnock : 95-97– Jancis Robinson : 17 – Terre de Vins : 96-97 – XL Vins : 100 – JM Quarin : 97 – Markus del Monego : 98 – Adrian Van Velsen : 97-98