



Château Lafargue Blanc «Cuvée Alexandre» 2022

Produzent	Château Lafargue
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Pessac-Leognan AC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (80%), Sauvignon Gris (20%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	10 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Die «Cuvée Alexandre» ist der einzige Weisswein des Hauses. Auf Anhieb hat er uns überzeugt. Interessanterweise verwendet das Château die Sorten Sauvignon Blanc (80 %) und Sauvignon Gris (20 %) und keinen Anteil der üblicherweise verwendeten Sémillion. Zehn Monate wurde der Wein in Barriques ausgebaut. Die Nase strahlt Dichte und Generosität aus. Hier zeigt sich eine feine Birnenaromatik, gepaart mit Aprikosen, Mirabellen und etwas Quitte. Dazu kommt der Charme des Barriques, das aber nur als Unterlage dient. Im Gaumen überzeugt die cremige Struktur, wunderbar eingebettet von einer angenehmen Säure und Fruchtigkeit, die an Melonen und Aprikosen erinnert.