



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein aristokratischer Smith Haut Lafitte

Beschreibung:

Ein aristokratischer Smith Haut Lafitte, der dieses Jahr mit einem Sticker ausgestattet ist, der an den Besuch von King Charles auf dem Weingut im vergangenen Jahr erinnert.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, dunkle Schokopastillen und schwarze Olivenpaste, dahinter edle Cassiswürze, Brasil-Tabak und Holundersaft. Am sublimen Gaumen mit seidiger, straffer Textur, körniges Extrakt, schokoladiges, strukturiertes Tanningerüst, mit viel Spannung und Konzentration versehen, durchtrainierter Körper.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2050

Artikelnummer: 0564523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 96/100, James Suckling 94/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2028-2050
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.