



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Full and sexy», meint James Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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: 13.0%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0564500

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.