



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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

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

Artikelnummer: 0564514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.