



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

"Full and sexy", meint J. Suckling

Beschreibung:

Mit diesem 2015er feiert man gleich zwei Jubiläen. 650 Jahre Smith-Haut-Lafitte (seit 1365) und 25 Jahre Cathiard-Besitz (seit 1990).

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Deutlich röstiger Beginn, Kaffeenoten, schwarze Kirschen, dunkle Edelhölzer, die Beerenkonturen zeigen alle drei Farben auf; rot, blau und schwarz. Im Gaumen erst elegant beginnend, dann mit seinen verlangenden Tanninen zugreifend. Er wird viel Flaschenreife brauchen, um diese noch extrahiert wirkenden Gerbstoffnoten in sich zu integrieren. Das Potential ist zweifellos da.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97-98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100
Rebsorte(n):	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.