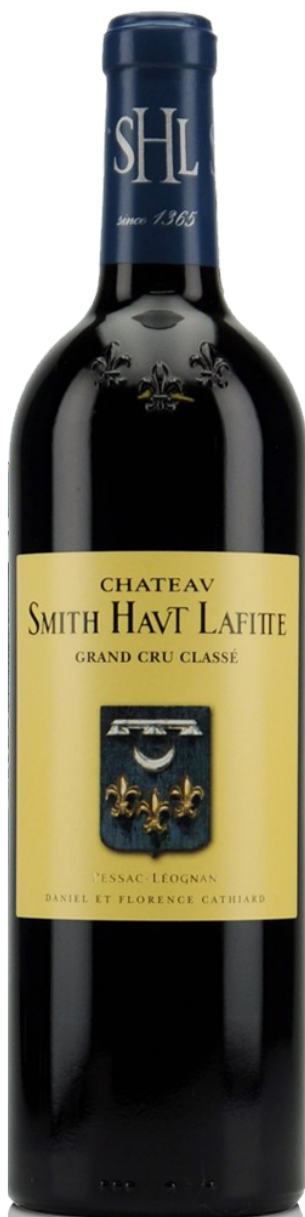




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«We will see if 2016 is better than 2015.» 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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2027-2047

Artikelnummer: 0564516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 97/100, Wine Spectator 95-98/100
Trinkreife:	2027-2047
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.