



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit leuchtender Mitte. Filigranes Cassisbouquet mit Wacholder und verführerischen Walderdbeeren. Im zweiten Ansatz heller Tabak, Kokoschokonoten und dunkle Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen punktet er mit stützenden Muskeln, guter Struktur und einer bestechenden Präzision. Im langen, gebündelten Finale betört ein voller Korb mit reifen Waldbeeren und enorm viel Extrakt. Hat ein gigantisches Lagerpotenzial. Beweist die Extraklasse von Fabien Teitgen und seinem Team.

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: 2028-2050

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2028-2050
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.