



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jubiläum: der 25. Jahrgang von Fabien Teitgen

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte, lila Rand. Vielschichtiges schwarzbeeriges Bouquet gepaart mit dominikanischem Tabak und exotischen Hölzern. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, dunkle Schokotrüffel und Sandelholz. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, betörend salziger Extraktfülle, engmaschiges Tanninkorsett und mit dichten Muskeln überzogenen Körper. Im katapultartigen Finale kleine schwarze Beeren, Estragon und eine volle Ladung Graphit. Erinnert mich an den 2016er. Ein *Oximore* JG meint Fabien schmunzelnd.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2050

Artikelnummer: 0564520

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100,
James Suckling 99-100/100, WeinWisser
19.5/20

Trinkreife:

2029-2050

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

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