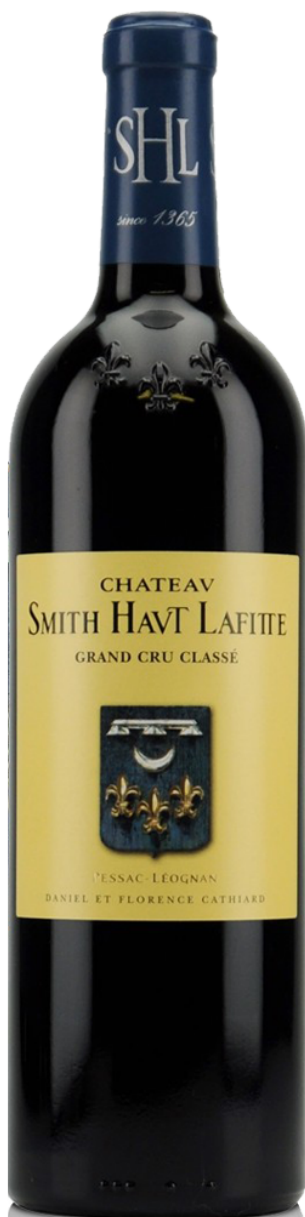




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, edle Cassiswürze, frischer Schattenmorellensaft und betörende Veilchen. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeere, Lakritze und heller Tabak. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, stützender Rasse, reifem engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, Earl-Grey-Note und fein körnige Adstringenz, kann noch zulegen.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.