



## 2017 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

**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

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château Smith Haut Lafitte

**Bewertung(en):** Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100

**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  
**Bewertung(en):** Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2028–2050  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.