



2016 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

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 LéognanProduzent:Château Smith Haut Lafitte

Bewertung(en): Parker 98/100, Wine Spectator 95–98/100, Jeb Dunnuck 97/100,

James Suckling 97/100

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

Bewertung(en): Parker 98/100, Wine Spectator 95–98/100, Jeb

Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100

Trinkreife: 2027–2047 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.