



## 2018 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

**Degustationsnotiz:**

60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot, 60 % neue Barriques, 21 hl/ha. Dichtes Granat mit aufhellendem Rand. Komplexes, leicht introvertiertes Bouquet mit Wildkirsche und frischen Küchenkräutern, dahinter Wacholder und Himbeeren. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, engmaschigem Tanningerüst, salziger Textur, zeigt viel Souplesse und Kraft. Im gebündelten Finale mit schwarzen Oliven, tasmanischem Bergpfeffer und Cassis. Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

**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):** Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2028–2048

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0564518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100,  
Neal Martin 95/100, Parker 97+/100,  
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4%  
Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.