



2020 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jubiläum: der 25. Jahrgang von Fabien Teitgen

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 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 Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2029–2050
Artikelnummer:	0564520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100
Trinkreife:	2029–2050
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.