



2021 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Smith Haut Lafitte
Bewertung(en):	James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2050
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
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Score 19/20,
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: 2028–2050
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.