



## 2013 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Full and sexy», meint James Suckling

### Degustationsnotiz:

Eine halbe Ernte. Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Das Bouquet ist so laktisch, dass es schon fast milchig wirkt, dahinter dezent gekochte Fruchtnoten, Redcurrant, Preiselbeeren, rotes Cassis, Heidelbeeren und Vanillin. Im Gaumen mit sublimer Fülle, die Gerbstoffe sind schön im recht schmelzigen Extrakt integriert, es bleibt eine fein kernige Note zurück. Steckt den schwierigen Jahrgang nicht weg - ist aber sehr gut vinifiziert.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Smith Haut Lafitte
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91-92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0564513

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Smith Haut Lafitte**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 91-92/100, René Gabriel 17/20,  
Wine Spectator 89-92/100  
**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4%  
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.