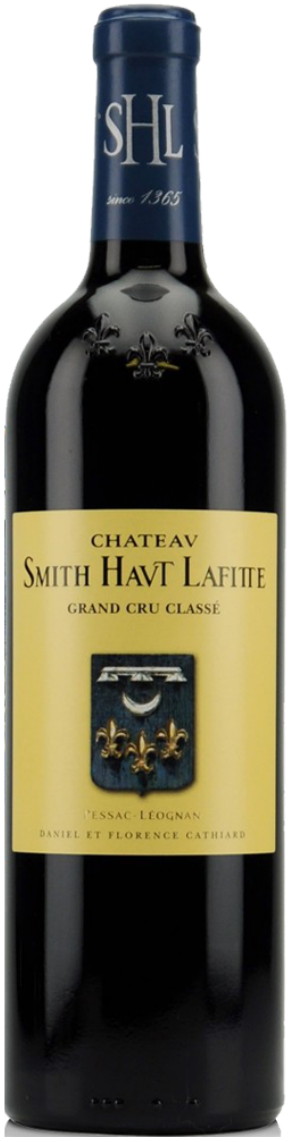

2022 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Gesuchter Pessac-Léognan von der Familie Cathiard

Degustationsnotiz:
Bezauberndes Bouquet, frisch gepflückte Wildkirsche, Alpenheidelbeergelée, feines Baccarat-Parfüm und Schokopastillen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, muskelbepacktem Körper und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten langanhaltenden Finale wird der Grand Vin immer länger, grandiose schwarzbeerige Konturen, gepaart mit viel Würze.
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 97–98/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–95/100, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100
Trinkreife:	2029–2054
Artikelnummer:	0564522

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97–98/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–95/100, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100
Trinkreife:	2029–2054
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch