



2024 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein sehr geradliniger und eleganter Smith dieses Jahr

Degustationsnotiz:

Verhaltener Beginn, komplexes Bouquet, edle Cassiswürze, Schattenmorellen und heller Tabak. Im zweiten Ansatz Kardamom und Szechuanpfeffer. Am erhabenen Gaumen mit edler Struktur, fein körnigem Extrakt, engmaschigem mittleren Körper. Im gebündelten sehr geradlinigen Finale rote Beeren, Tabakblatt und mehlig Adstringenz. Ein sehr geradliniger und eleganter Smith dieses Jahr.

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):	Vinum 95–97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	2030–2055
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0564524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Vinum 95–97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2030–2055
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.