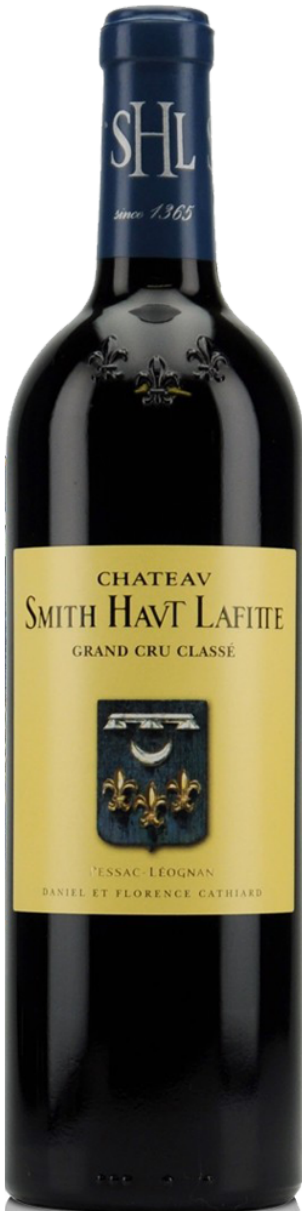




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Pessac voller Energie

Beschreibung:

Château Smith Haut Lafitte zählt zu den dynamischsten Erfolgsgeschichten von Bordeaux und bestätigt mit dem Jahrgang 2025 eindrucksvoll seinen Platz in der Spitzengruppe von Pessac-Léognan. Trotz der trockenen Bedingungen bewahrten die tiefgründigen Kiesböden ausreichend Feuchtigkeit und verliehen den Trauben Spannung und Balance. Dunkle Frucht, feine Rauchnoten und eine präzise Struktur verleihen dem Wein enorme Ausdruckskraft. Kraft und Konzentration werden von bemerkenswerter Finesse begleitet, die Tannine sind engmaschig und perfekt integriert. Ein Smith Haut Lafitte voller Energie und mit großer Zukunft.

Aromenprofil:

Vielschichtiges Parfüm, elegant, feingliedrig, Kardamom, noble Cassiswürze, druckvoll. Am komplexen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, filigraner Rasse und beeindruckender Reinheit, kakaoartiger Textur, trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale mit Wildkirsche und edler Bitternis im Rückaroma.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2032–2060

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 99/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2032-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.