



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von Fabien Teitgen und seinem Team mit gigantischem Lagerpotenzial

Beschreibung:

Aromenprofil:

Granatrubin mit leuchtender Mitte. Filigranes Cassisbouquet mit Wacholder und verführerischen Walderdbeeren. Im zweiten Ansatz heller Tabak, Kokoschokonoten und dunkle Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen punktet er mit stützenden Muskeln, guter Struktur und einer bestechenden Präzision. Im langen, gebündelten Finale betört ein voller Korb mit reifen Waldbeeren und enorm viel Extrakt. Hat ein gigantisches Lagerpotenzial. Beweist die Extraklasse von Fabien Teitgen und seinem Team.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2028-2050
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.