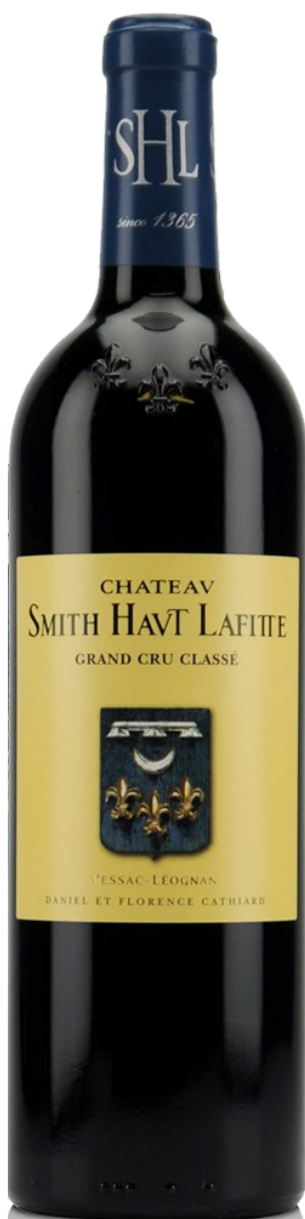




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot, 60 % neue Barriques, 21 hl/ha. Dichtes Granat mit aufhellendem Rand. Komplexes, leicht introvertiertes Bouquet mit Wildkirsche und frischen Küchenkräutern, dahinter Wacholder und Himbeeren. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, engmaschigem Tanningerüst, salziger Textur, zeigt viel Souplesse und Kraft. Im gebündelten Finale mit schwarzen Oliven, tasmanischem Bergpfeffer und Cassis. Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.