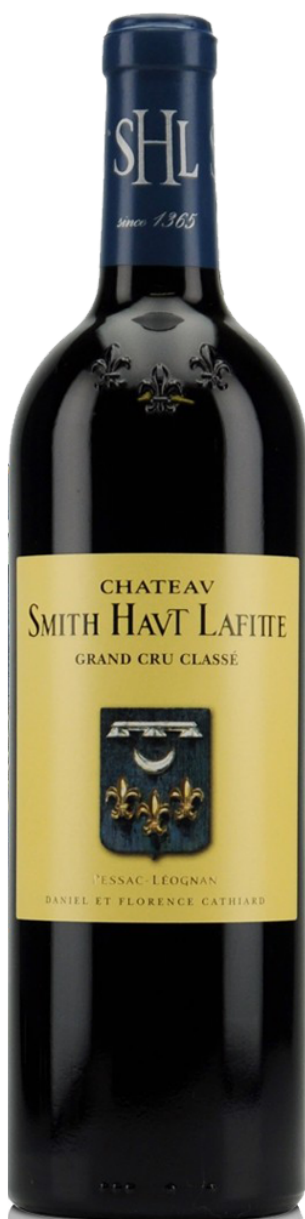




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Chapeau Fabian Teitgen, wird noch zulegen

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit rubinrotem Rand. Konzentriertes Bouquet mit Schattenmorellensaft, Schokopralinen und Cassis. Im zweiten Ansatz frisch gepflückte Brombeeren und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, die reifen Tannine stützen den eleganten Körper perfekt ab. Im gebündelten Finale zeigt der Kraftprotz dann sein wahres Gesicht und endet mit einem langen Crescendo aus Holunder, Schlehen, dominikanischem Tabak und Eisenkraut, endet mit edler Adstringenz.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2050

Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.