

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jubiläum: der 25. Jahrgang von Fabien Teitgen

Beschreibung:
Château Smith Haut Lafitte gehört zu den renommierten Grands Crus Classés von Pessac-Léognan. Die Weinberge liegen auf sogenannten Günz-Kiesterrassen – alten Kies- und Geröllablagerungen der Garonne. Diese stark drainierenden Böden lassen die Reben tief wurzeln; zugleich speichern und reflektieren die Steine Wärme und unterstützen so die Reife der Trauben. Die Herkunft prägt den charakteristischen, häufig fein rauchig-würzigen Ausdruck der Weine. Im Weinberg verbindet das Château zertifiziert biologischen Anbau mit biodynamischen Ansätzen und moderner Präzisionstechnik. Auch im Keller setzt sich dieser Anspruch fort. Eine Besonderheit ist die eigene Küferei: Seit 1993 fertigt das Château den Großteil seiner Barriques selbst. So können Herkunft und Maserung des französischen Eichenholzes gezielt ausgewählt und dessen Einfluss auf den Wein präzise gesteuert werden. Stilistisch steht der Cabernet-Sauvignon-geprägte Smith Haut Lafitte für die Verbindung klassischer Graves-Struktur mit reifer Frucht, feiner Rauchigkeit und Würze. Geschliffenes Tannin und eine auffallend seidige Textur verleihen ihm dabei jene Eleganz, die Kraft und Finesse selbstverständlich miteinander verbindet.
Aromenprofil:
Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte, lila Rand. Vielschichtiges schwarzbeeriges Bouquet gepaart mit dominikanischem Tabak und exotischen Hölzern. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, dunkle Schokotrüffel und Sandelholz. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, betörend salziger Extraktfülle, engmaschiges Tanninkorsett und mit dichten Muskeln überzogenen Körper. Im katapultartigen Finale kleine schwarze Beeren, Estragon und eine volle Ladung Graphit. Erinnert mich an den 2016er. Ein *Oximore* JG meint Fabien schmunzelnd.
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:	14.5%
Trinkreife:	2029–2050
Artikelnummer:	0564520

MÖVENPICK WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20
Trinkreife:	2029–2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch