Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Gesuchter Pessac-Léognan von der Familie Cathiard

Beschreibung:

Aromenprofil:
Bezauberndes Bouquet, frisch gepflückte Wildkirsche, Alpenheidelbeergelee, feines Baccarat-Parfüm und Schokopastillen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, muskelbepacktem Körper und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten langanhaltenden Finale wird der Grand Vin immer länger, grandiose schwarzbeerige Konturen, gepaart mit viel Würze.

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:	2029–2054
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0564522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97–98/100, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–95/100, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2029–2054
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