



2017 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraktklasse von Fabien Teitgen und seinem Team mit gigantischem Lagerpotenzial

Degustationsnotiz:

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 Extraktklasse 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Smith Haut Lafitte

Bewertung(en): Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100

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
Bewertung(en): Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2050
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.