



## 2016 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«We will see if 2016 is better than 2015.» James Suckling

**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 98/100, Wine Spectator 95-98/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 97/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2027–2047

**Artikelnummer:** 0564516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Smith Haut Lafitte**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 98/100, Wine Spectator 95-98/100, Jeb  
Dunnock 97/100, James Suckling 97/100  
**Trinkreife:** 2027–2047  
**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.