



## 2020 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jubiläum: der 25. Jahrgang von Fabien Teitgen

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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):** Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2029–2050

**Artikelnummer:** 0564520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Smith Haut Lafitte**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 100/100, James Suckling  
99–100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio  
Galloni 97/100  
**Trinkreife:** 2029–2050  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.