



2021 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, edle Cassiswürze, frischer Schattenmorellensaft und betörende Veilchen. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeere, Lakritze und heller Tabak. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, stützender Rasse, reifem engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, Earl-Grey-Note und fein körnige Adstringenz, kann noch zulegen.

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): James Suckling 96–97/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2050

Artikelnummer: 0564521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Trinkreife: 2028–2050
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.