



## 2015 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

"Full and sexy", meint J. Suckling

### **Beschreibung:**

Mit diesem 2015er feiert man gleich zwei Jubiläen. 650 Jahre Smith-Haut-Lafitte (seit 1365) und 25 Jahre Cathiard-Besitz (seit 1990).

### **Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Deutlich röstiger Beginn, Kaffeenoten, schwarze Kirschen, dunkle Edelhölzer, die Beerenkonturen zeigen alle drei Farben auf; rot, blau und schwarz. Im Gaumen erst elegant beginnend, dann mit seinen verlangenden Tanninen zugreifend. Er wird viel Flaschenreife brauchen, um diese noch extrahiert wirkenden Gerbstoffnoten in sich zu integrieren. Das Potential ist zweifellos da.

### **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 97-98/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2025–2050

**Traubensorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Originalgebinde:** 6er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0564515075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Smith Haut Lafitte**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97-98/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100  
**Traubensorte(en):** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2025–2050  
**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.