



2013 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Full and sexy», meint James Suckling

Degustationsnotiz:

Eine halbe Ernte. Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Das Bouquet ist so laktisch, dass es schon fast milchig wirkt, dahinter dezent gekochte Fruchtnoten, Redcurrant, Preiselbeeren, rotes Cassis, Heidelbeeren und Vanillin. Im Gaumen mit sublimer Fülle, die Gerbstoffe sind schön im recht schmelzigen Extrakt integriert, es bleibt eine fein kernige Note zurück. Steckt den schwierigen Jahrgang nicht weg - ist aber sehr gut vinifiziert.

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 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0564513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 89–92/100
Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4%
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.