



2011 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Weltklasse-Bordeaux

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Süßes, elegantes Bouquet, schöne Kirschentöne, etwas Cassis und auch florale Noten, die Barriquen vermitteln einen Hauch Kokos und Milchkafee im zweiten Nasenansatz. Recht charmanter Gaumen, viel Saft, Souplesse in den feinen Tanninen zeigend, wunderbare Balance, schon fast milchiges Finale mit viel Rückaromatik.

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 94+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Jeb Dunnuck 93+/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Traubensorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0564511075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Jeb Dunnock 93+/100
Traubensorte(en): 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2043
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.