



## 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 Milchkaffee 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 Dunnock 93+/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2043

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0564511

## 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  
**Rebsorte(n):** 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.