



2018 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

Degustationsnotiz:

60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot, 60 % neue Barriques, 21 hl/ha. Dichtes Granat mit aufhellendem Rand. Komplexes, leicht introvertiertes Bouquet mit Wildkirsche und frischen Küchenkräutern, dahinter Wacholder und Himbeeren. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, engmaschigem Tanningerüst, salziger Textur, zeigt viel Souplesse und Kraft. Im gebündelten Finale mit schwarzen Oliven, tasmanischem Bergpfeffer und Cassis. Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

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):	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0564518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.