



Château Smith Haut Lafitte

2021 Cru Classé des Graves, Pessac-Léognan AOC
37.5cl (12er-Holzcrate)

Degustationsnotiz

Frost führte zu einem Ernteverlust von 40–45%. Farbe und Aromatik strahlen kräftiger aus dem Glas als bei vielen anderen Weinen. Da strömt mir schon fast Wärme entgegen bei diesem Duft nach viel reifer, schwarzer Frucht wie Kirsche, Brombeere, Holunder und Cassis. Natürlich kommt auch die Frische mit würzigen Nuancen nicht zu kurz. Jetzt zeigen sich auch rotbeerige Aromen nach Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Genial, wie komplex dieses Bouquet wirkt! Eine nicht erwartete Fülle an Aromatik und Extraktsüsse überströmt den Gaumen. Der Smith Haut Lafitte hebt sich deutlich von den anderen Weinen ab, das ist schon fast eine andere Liga. Vermutlich ist es sogar die ideale Kombination aus Frische und Aromatik. Auch die Tanninstruktur wirkt kräftiger, aber immer noch sehr cremig fein, was dem Wein zusätzlich mehr Kraft gibt. Sehr noble Röstaromen im Finale mit zarten Schokoladenaromen. Auch die Länge ist erstaunlich, und die Aromen bleiben noch minutenlang am Gaumen haften. Das ist ein meisterhaftes Kraftbündel mit einzigartiger Eleganz. (pb)


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

 **Robert Parker:** 95

 **Wine Spectator :** 96-97

 **Weinwisser:** 95-97

 **Vino Vario:** 20