



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC· Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS· Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan cru classé rouge

Region: Bordeaux - Graves / Pessac-Léognan
Erzeuger: Château Smith Haut Lafitte - Pessac-Léognan

Rebsorte:
Bestell-Nr.: FBX210105

Smith Haut Lafitte produziert seit 1991, als es an die Familie Cathiard verkauft wurde, stetig bessere Weine und wird mittlerweile mit den Top-Weinen der Appellation in einem Atemzug genannt, und zwar sowohl die Weiß- als auch die Rotweine. Das Erfolgsrezept von Smith Haut Lafitte sind niedrige Erträge, Abfüllung ohne Filterung und Schönung und nicht zuletzt unermüdliche Arbeit im Weinberg! Ein toller Wein und der beste Smith, den ich bisher verkostet habe.



René Gabriel: „Sattes Purpur-Lila. Nobles, nach Kirschen duftendes Bouquet, wunderschöne Röstnoten, Nussnuancen, hell gerösteter Kaffee, dominikanischer Tabak, sehr vielschichtig. Samtiger Gaumen, viel Souplesse in den reichen Gerbstoffen, tolle, frische Fruchtsüße vom Extrakt ausgehend, erst im Nachklang die viel versprechenden Reserven zeigend. Mit dem großartigen 2005er ist Daniel Cathiards Traum in Erfüllung gegangen, eines Tages zu den Besten der Appellation zu gehören. 19/20Punkten, zu genießen 2012-2030“.

WEINGOURMET: „Schönster Smith-Wein der letzten 40 Jahre, 95 –97 Punkte“.

Wine Spectator: „A wine with blackberry and smoky wood. Full-bodied, with velvety tannins and a long finish. Delicious already. Could be best ever. Balanced and long. Gorgeous. Almost classic quality. 92-94 Punkte“.

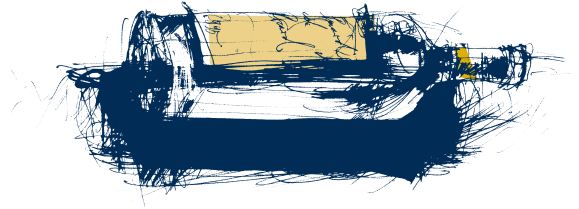
Robert Parker: „I know it sounds like a broken record, but this may be the best Smith-Haut-Lafitte ever made. A prodigious effort, the 2005 boasts an inky/blue/purple color, sweet aromas of graphite, white chocolate, espresso, and blue, red, and black fruits, extraordinary density, moderately high tannin, medium body, fabulous layers, and an enticing texture. However, it comes across as delicate and fresh because of its acidity. This ageworthy Graves should last for 25-30+ years. 93-95 Punkte“.

Steven Tanzer: „Good full ruby. Blueberry, black cherry and licorice on the nose, with smoky and mineral nuances. Dense and vibrant in the mouth, with intense flavors of kirsch, violet, licorice and smoky oak. Chocolatey-rich and sweet but with no shortage of energy. Finishes with noble tannins and compelling building length. Perhaps the most sophisticated and complete vintage yet from the Cathiards. I'd give this seven or eight



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

years of cellaring. 91-94 Punkte”.