



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un aristocratico Smith Haut Lafitte

Descrizione:

Ein aristokratischer Smith Haut Lafitte, der dieses Jahr mit einem Sticker ausgestattet ist, der an den Besuch von King Charles auf dem Weingut im vergangenen Jahr erinnert.

Profilo aromatico:

Bouquet di grande complessità, ribes nero appena colto, pastiglie di cioccolato fondente e pasta di olive nere, su note di tabacco brasiliano e succo di sambuco. Palato sublime, setoso e deciso, con un estratto granuloso e tannini di cioccolato ben strutturati, bella concentrazione, corpo ben strutturato.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2050

Numero articolo: 0564523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 96/100, James Suckling 94/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19+/20
Da bere: 2028-2050
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.