



Château Smith Haut Lafite

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un vino eccezionale, con un incredibile potenziale di invecchiamento, grazie a Fabien

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granato rubino, con centro brillante. Il ribes nero domina questo seducente bouquet di ginepro e fragoline di bosco, con note di tabacco biondo, cioccolato al cocco e legni pregiati. Il palato è potente e corposo, con una struttura fine e una magnifica precisione. Tanta sostanza e un'esplosione di frutti di bosco sul finale lungo e teso. Fabien Teitgen apporta la sua classe extra a questo vino con un gigantesco potenziale di invecchiamento.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere: 2028-2050
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.