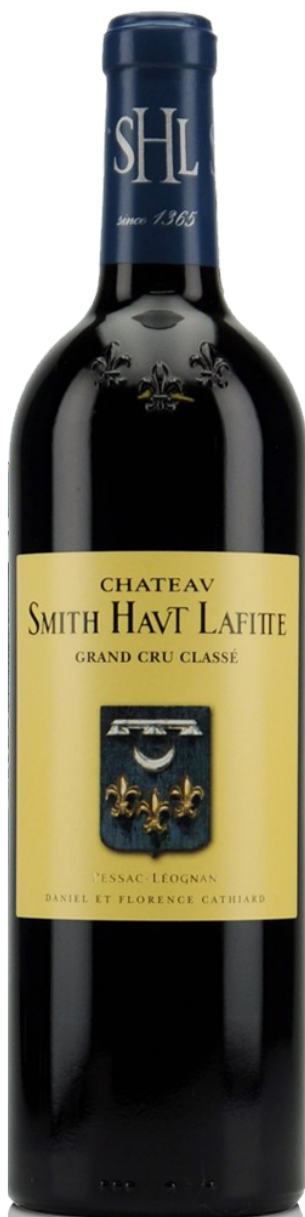




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granato denso con riflessi brillanti. Bouquet complesso, leggermente introverso, che ricorda le ciliegie selvatiche e le erbe fresche, seguite da ginepro e lamponi. Palato potente con struttura tannica sostenuta e serrata, trama salata, mostra grande morbidezza e forza. Aromi di olive nere, pepe di montagna della Tasmania e ribes nero nel complesso finale. Un grande SHL con un magnifico 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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0564518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	2028-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.