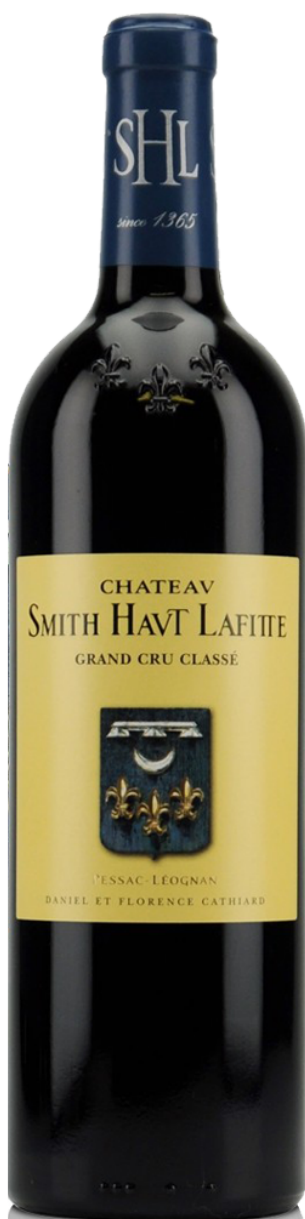




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Chapeau Fabian Teitgen, wird noch zulegen

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, rubino sul disco. Bouquet concentrato con succo di ciliegia Morello, praline di cioccolato e ribes nero. Al secondo naso, more appena colte e liquirizia. Al palato, la consistenza cremosa e i potenti tannini maturi supportano perfettamente l'eleganza del corpo. Nel complesso finale, il mostro mostra il suo vero volto e termina con un lungo crescendo di sambuco, prugnone, tabacco dominicano e verbena, per finire con una fine astringenza.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2050

Varietà d'uva: 59% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0564519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2029-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi 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.