



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jubiläum: der 25. Jahrgang von Fabien Teitgen

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Viola impenetrabile, centro nero, disco lilla. I frutti di bosco segnano il complesso bouquet, con note di tabacco dominicano e legno esotico. Al secondo naso seguono note di ribes nero, tartufi di cioccolato fondente e legno di sandalo. Il palato è concentrato e cremoso, con una bella ricchezza di estratto salato, tannini corposi e un corpo densamente muscoloso. Finale esplosivo di piccoli frutti neri, dragoncello e grafite. Mi ricorda l'annata 2016. Un'annata *ossimoro*\", dice Fabien con un sorriso.

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: 14.5%

Da bere: 2029-2050

Artikelnummer: 0564520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99-100/100, WeinWisser 19.5/20
Da bere:	2029-2050
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.