



2013 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Full and sexy», meint James Suckling

Nota di degustazione:

Eine halbe Ernte. Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Das Bouquet ist so laktisch, dass es schon fast milchig wirkt, dahinter dezent gekochte Fruchtnoten, Redcurrant, Preiselbeeren, rotes Cassis, Heidelbeeren und Vanillin. Im Gaumen mit sublimer Fülle, die Gerbstoffe sind schön im recht schmelzigen Extrakt integriert, es bleibt eine fein kernige Note zurück. Steckt den schwierigen Jahrgang nicht weg - ist aber sehr gut vinifiziert.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Smith Haut Lafitte
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0564513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 89–92/100
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4%
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità: Jetzt bis 2030
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.