



2011 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Weltklasse-Bordeaux

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Süsses, elegantes Bouquet, schöne Kirschentöne, etwas Cassis und auch florale Noten, die Barriquen vermitteln einen Hauch Kokos und Milchkaffee im zweiten Nasenansatz. Recht charmanter Gaumen, viel Saft, Souplesse in den feinen Tanninen zeigend, wunderbare Balance, schon fast milchiges Finale mit viel Rückaromatik.

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:

Parker 94+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Jeb Dunnuck 93+/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2017–2043

Varietà d'uva:

55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0564511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Parker 94+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Jeb Dunnuck 93+/100

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Maturità: 2017–2043

Gradazione
alcolica: 14.5 %

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