



2013 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Smith Haut Lafitte

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon

Numero di articolo: 0555413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5%
Sémillon

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10
Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren