



2010 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Noch nie zeigte eine Smith Haut-Lafitte so viel Erotik

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet mit viel reifer Frucht, ein Hauch Kokos, Edelhölzer und dominikanischer Tabak, Kakaonoten von den topreifen Merlots. Im Gaumen Harmonie pur, Pralinentouch im warmen, wiederum leicht schokoladigen Extrakt, ein Hauch Dörrfrüchte im Finale.

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 97/100, Parker 98+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 96/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2016–2038

Varietà d'uva:

64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0564510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 98+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 96/100

Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Maturità: 2016–2038

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.