



## 2012 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Gehört zu den besten, weissen Smith-Editionen und hatte noch selten eine so filigrane

**Nota di degustazione:**

Auffhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Ein Traumbouquet, sehr frisch, Zitronenblüten, reife Zitronen und Öl von frisch gepressten Zitronen, dahinter die obligaten weissen Pfirsiche. Im Gaumen burgundisch wie ein grosser Puligny, saftig, fein und doch rassig, versehen mit einem aromatischen Traumfinale. Gehört zu den besten, weissen Smith-Editionen und hatte noch selten eine so filigrane Mineralik.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Smith Haut Lafitte
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, René Gabriel 19/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris
<b>Numero di articolo:</b>	0555412

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 95/100, René Gabriel 19/20  
**Varietà d'uva:** 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5%  
Sauvignon Gris  
**Maturità:** Jetzt bis 2024  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren