



2010 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Zitroniges, fein pfeffriges Bouquet, direkte Frische. Fein gewobener Gaumen, wirkt - trotz seines Reichtums - angenehm schlank, zeigt Mineralität, angenehmes Finale.

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: James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Numero di articolo: 0555410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20

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