

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ganz grosses Lafite-Kino

Beschreibung:
Das Pauillac-Château Lafite-Rothschild zählt zweifellos zu den berühmtesten Weingütern der Welt. Nicht umsonst wurde das Gut bei der Klassifizierung im Jahre 1855 als eines von damals nur vier mit der Auszeichnung „Premier Cru“ geadelt. Für die exzellente Qualität gibt es mehrere Gründe: Ein Geheimnis liegt in der Beschaffenheit der Böden, denn die Rebflächen von Château Lafite Rothschild liegen auf einer bis zu 30 Meter hohen Kuppe, deren gut durchlässige Kiesauflage auf einem mächtigen Kalksockel ruht. Auf diesem Boden gedeiht vor allem die Rebsorte Cabernet Sauvignon vorzüglich, mit der mehr als siebzig Prozent der Weinberge bestockt sind. Aufgrund des kargen Untergrunds sind nicht nur die Erträge auf natürliche Weise begrenzt, der Kies speichert auch die Wärme sehr gut und unterstützt dadurch den Reifeverlauf der Rebsorte. Daneben spielen aber auch das hohe Durchschnittsalter der Rebstöcke, niedrige Erträge sowie die strenge Selektion des Leseguts eine wichtige Rolle. Nur das Beste ist hier gut genug – nach der Gärung wird jedes einzelne Fass verkostet und nur die vorzüglichsten davon werden für den Grand Vin verwendet.
Aromenprofil:
Was für ein verführerisches dicht verwobenes Parfüm, frische Waldhimbeere, Schattenmorellensaft, Grafit und Blutorangen Zesten. Im zweiten Ansatz Veilchen, Minze und Flieder. Am kaskadenartigen Gaumen mit seidig-samtiger Textur, engmaschigem reifem Tanningerüst, katapultartiger energiegeladener Rasse, unheimlich dicht, tiefgründig und präzise, ein Körper wie Millefeu. Im explosionsartigen nicht enden wollenden Finale Himbeermark, Red Kurant - ganz grosses Lafite-Kino und damit der beste Weine vom linken Ufer!
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	2032–2075
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0461423

MÖVENPICK
WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–98/100, James Suckling 98/100, Parker 97–99/100, Vinum 100/100
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2032–2075
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch