



## Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Seit Jahrhunderten einer der besten Weine von Bordeaux

### 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 Rebstöcke. 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.

### Degustationsnotiz:

Dunkles, tiefes Violett-Rubin mit lila Reflexen. Delikates, fast parfümiertes Cabernetbouquet, Heidelbeeren, Lakritze, Edelhölzer. Im Gaumen erst schlank anmutend, dann zeigt der Wein aber doch sehr viel Stoff, eine herrliche Süsse. Auch hier, wie beim Carruades eine klar ausgerichtete, direkte Cabernetaromatik, Fliedertöne und eine gebundene Caramelnote im langen, erhabenen Finale.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 0461400

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

WeinWisser 19/20

**Alkoholgehalt:**

12.5%

**Servier:**

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.