



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Jahrhundertwein – eine ähnliche Delikatesse wie der 1953er

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, 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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt eine wunderbare, delikate und auch berauschende Süsse; Caramel, Sandelholz, kandierte Cakesfrüchte. Im zweiten Ansatz zeigt er ein parfümiertes Damassine-Pflaumenspiel und feinste Noten von frischem Thymian, Minze und getrockneten Küchenkräutern. Im Gaumen nonchalant, eine sehr reiche aber auch gleichzeitig ganz feine Adstringenz vermittelnd. Die Balance ist royal und alle Elemente sind am richtigen Ort. Das Gegenteil von einem Bulldozer, also einen tänzerischen, schier verspielten Spitzenwein zeigend. Und genau das darf der Lafite manchmal auch. Das wird eine ziemlich ähnliche Delikatesse wie es der 1953er in seinen allerbesten Zeiten war.

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%

Trinkreife: 2028-2060

Artikelnummer: 0461415

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: René Gabriel 20/20, Parker 96+/100
Trinkreife: 2028-2060
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.