



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein magischer Lafite

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:

Tiefes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Sehr komplexes und dicht verwobenes rotbeeriges Bouquet, edle Terroirwürze und frisch gepflückte rote Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz verführerisches Veilchenparfüm, Hagebutten, Koriander und Eisenkraut. Am royalen Gaumen mit einer unglaublichen Eleganz, dieser Rohdiamant hat eine Komplexität und Tiefe, mineralischer dunkler Kern, federleicht wie eine Tänzerin schwebend, dabei tiefgründig und nicht endend wollend im ganz ganz langen Finale. Ein magischer Lafite, der mich völlig in seinen Bann gezogen hat! Gibt aktuell von allen drei 1er GCC am wenigsten von sich preis und ruht völlig in sich. Etwas überspitzt würde ich sagen, der ist nur was für echte Bordeauxkenner! Für Direktor Jean-Guillaume Prats: «Klassizismus aber modern, mit dem Extraplus an Präzision»!

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461419

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Parker 100/100, Antonio Galloni 96-98/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, James Suckling 100/100, WeinWisser 20/20

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Trinkreife:

2030-2060

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

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.