



## Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Das ist die DNA von 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 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.

### Degustationsnotiz:

Erhabenes sehr feingliedriges Bouquet mit Waldhimbeeren, Hagebutten und zarten Graphitnoten. Im zweiten Ansatz Bleistiftmine, Schattenmorellen und heller Tabak. Am konzentrierten Gaumen sehr diskret, ganz leise wie ein Violinkonzert, dicht und tiefgründig, alles in magischer Balance, wie das kommt ist ein Geheimnis, seidige Textur, reifes Extrakt, auf den Punkt gelesen, kakaoartiges Tanningerüst. Im erhabenen Finale mit Wildkirsche, tiefschürfender Mineralik und royaler Adstringenz. Spiegelt die DNA von Lafite in purer Eleganz wider und endet mit zart salzigem Rückaroma: Sucre-Salinie Effekt!

### 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):** 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnuck 100/100, WeinWisser 20/20, Decanter 99/100, James Suckling 99-100/100, Neal Martin 98/100, Parker 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.