



## 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 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:

Verführerisches Parfüm nach Griotte und Waldhimbeeren, Iris-Duft, helles Graphit, erkalteter Earl Grey-Tee. Am subtilen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, salzigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst, ein perfekt geformtem Körper wie Michelangelos David. Aristokratisch, elegant und sharp, erinnert an '86 oder '88, mit sehr langem nachhallenden Finale, ganz nah an der Höchstnote und damit der beste Wein aus Pauillac!

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** 2030–2065

**Rebsorte(n):** 96% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19,5/20             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 96% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Petit Verdot                                                                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2030-2065                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |