



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Der «kleine» Bruder von Lafite

Beschreibung:

Formal handelt es sich bei diesem Pauillac "nur" um einen Zweitwein. Da dieser "Second Vin" jedoch aus dem Keller des renommierten Château Lafite Rothschild stammt, ist auch die zweite Garde ein absoluter Weltklasse-Bordeaux. Qualität ist hier die oberste Maxime: Neben den tiefgründigen, kiesig-kalkigen Weinbergsböden und dem Alter der Rebstöcke zählen auch strikte Ertragsbeschränkung, sortenspezifische Lesezeitpunkte und eine strenge Selektion des Traubengutes zu den Faktoren des Erfolgs.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, zartes Veilchenparfüm, erkalteter Hagebuttentee und heller Tabak. Am straff ausgerichteten, komplexen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützender Rasse, edlem mineralischen Kern und trainiertem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale pure rote Kirschfrucht, Estragon, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Second vin du Château

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2029–2048

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.