



## 2010 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein legendärer Lafite der Sonderklasse

### 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 siebenzig 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Dramatisches Cabernetbouquet, floral, frisch und direkt, Heidelbeerennoten und Lakritze, darunter schwarze Edelhölzer und Tabak. Perfekter Gaumen, schon ersten Schmelz über den angerundeten, feinen Gerbstoffen zeigend, parfümiert im Innern, die Adstringenz ist schon fast delikat, intensiver, royaler Nachklang. Hier gibt es nicht zu meckern, sondern nur neidlos zu bewundern.

### 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.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich   |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux   |
| <b>Subregion:</b>     | Pauillac   |
| <b>Produzent:</b>     | Château Lafite Rothschild                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | René Gabriel 20/20, James Suckling 99/100, Parker 98/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2025–2055  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot                       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0461410  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 20/20, James Suckling 99/100,  
Parker 98/100  
**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot  
**Trinkreife:** 2025–2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.