



## 2017 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Violinkonzert der Extraklasse

### 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:

Rubingranat mit satter Mitte. Verströmt ein betörendes Bouquet nach frischen Waldhimbeeren, Lakritze und Preiselbeeren. Im zweiten Ansatz duftige Cassisblüten, Tahiti-Vanille und rotes Johannisbeerkompott. Am facettenreichen Gaumen eine unglaubliche Finesse und Präzision mit reifem, süsslichem Extrakt und einer perfekt stützenden Frische, alles ist an seinem Platz. Im gebündelten Finale mit einer katapultartigen Fortsetzung des apart-feinen Aromenpaketes.

### 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

### Region:

Bordeaux

### Subregion:

Pauillac

### Produzent:

Château Lafite Rothschild

### Bewertung(en):

Parker 97+/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19+/20

### Alkoholgehalt:

12.5 %

### Trinkreife:

2035–2065

### Rebsorte(n):

96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0461417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Lafite Rothschild**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 97+/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19+/20  
**Rebsorte(n):** 96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2035–2065  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.