



## 2009 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Kann er den 2005er übertreffen?

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Grossartiges Bouquet, auch wenn der Ansatz noch zurückhaltend ist, kommen viel Wärme und Erhabenheit zum Vorschein, Kakao, Schwarzschochotouch, Lakritze, reife Pflaumen, dann ein faszinierendes Kräuterspiel von Minze und Thymian und kandierten Früchten, wird zunehmend süsser. Im Gaumen dann sofort auf Eleganz setzend, blaues und schwarzes Beerenspiel, zarte Süsse in den Tanninen, klassisch bleibend in seiner Grund-Aromatik und mit einer tollen Länge endend. Geht in die grosse Klassik.

### 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 99+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2060

**Rebsorte(n):** 82.5% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 0.5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461409

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 99+/100, Wine Spectator 98/100,  
WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 82.5% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 0.5%  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2060  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.