2022 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

So eine pure Rasse haben wir bei Lafite bei einer Primeur-Verkostung noch nie erlebt

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:
Ungeheuer tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, Graphit, weisser Pfeffer und rote Johannisbeere. Im zweiten Ansatz getrocknete Fliederblüten und Graphit. Am geradlinigen, druckvollen Gaumen mit feinmehligem Extrakt und einer rasiermesserscharfen Rasse, die sich ungemein elegant um den durchtrainierten Körper legt. Im sehr straffen, konzentrierten Finale katapultiert sich der Pauillac wie ein Sprinter nach vorne mit schwarzbeerigen Konturen, tiefschürfender Terroirwürze und körniger Adstringenz. Dieser Pauillac ist mit einem gewaltigen Lagerpotenzial ausgestattet.
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):	Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, J. Robinson 18.5/20, James Suckling 99–100/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 98/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2032–2070
Rebsorte(n):	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0461422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, J. Robinson 18.5/20, James Suckling 99–100/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 98/100
Rebsorte(n):	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2032–2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch