



2011 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

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 90-93/100

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Artikelnummer: 0461411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90-93/100
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.