



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite grandiose

Description:

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.

Profile aromatique:

Quel magnifique bouquet, séduisant et complexe, aux notes de framboise sauvages, jus de griotte, graphite et zeste d'orange sanguine, puis en deuxième nez de violette, menthe et lilas. Bouche soyeuse et veloutée, racée et explosive, incroyablement dense et d'une grande précision, avec des tannins mûrs et serrés. Finale détonante et interminable, aux nuances de pulpe de framboise et de groseilles rouges - du grand art et donc le meilleur vin de la rive gauche !

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Teneur en alcool: 12.5%

Prêt à boire: 2032-2075

Raisins: 93% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

N° article: 0461423

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Pays d'origine: France
Classifications: WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95-98/100, James Suckling 98/100, Parker 97-99/100, Vinum 100/100
Raisins: 93% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 1% Petit Verdot
Prêt à boire: 2032-2075
Teneur en alcool: 12.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.