



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin du siècle – une délicatesse similaire à celle du millésime 1953

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:

Pourpre grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Le bouquet est d'une merveilleuse douceur, fine et enivrante; Le premier nez révèle des parfums de caramel, de bois de santal et de fruits confits, viennent ensuite des senteurs de prune et de damassine se mariant avec de délicates notes de thym frais, de menthe et de fines herbes sèches. L'astringence est à la fois riche et subtile dans l'élégant palais superbe d'harmonie. Ce vin de haut vol dansant et presque joyeux est à l'opposé d'un bulldozer. Voilà exactement ce que peut parfois se permettre un Lafite, et nulle doute qu'il deviendra un vin de choix, à l'instar du millésime 1953, dans ses plus belles années.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France
Sous-région: Pau
Produzent: Pauillac AOC
Vol. alcool: 12.5%
A boire: 2028–2060
Artikelnummer: 0461415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	René Gabriel 20/20, Parker 96+/100
A boire:	2028-2060
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.