



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite grandiose

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:

Robe grenat-rubis, saturée au centre. Bouquet rappelant les framboises sauvages, la réglisse et les airelles rouges. Parfums de fleurs de cassis, de vanille de Tahiti et de compote de groseilles en deuxième nez. Palais complexe d'une finesse et d'une précision incroyables, extrait sucré et mûr, fraîcheur parfaitement soutenue, tout est à sa place. Dans la Finale harmonieuse c'est une suite renversante d'arômes fins et originaux.

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: 2035-2065

Cépage(s): 96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 97+/100, James Suckling 97-98/100,
WeinWisser 19+/20
Cépage(s): 96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5%
Petit Verdot
A boire: 2035-2065
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.