



## 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 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:

Sublime bouquet, d'une grande délicatesse, aux nuances de framboises sauvages et de cynorrhodon avec de subtiles notes de graphite, puis en deuxième de la mine de crayon, des griottes et du tabac blond. La bouche concentrée est très discrète et apaisante comme comme un concerto pour violon, dense et profonde, dans un équilibre magique, presque mystérieux, texture soyeuse, extrait mûr, d'une grande droiture, tannins cacaotés. Finale grandiose aux arômes de cerise sauvage, avec une belle minéralité et une astringence royale. Le pur ADN de Lafite, d'une grande élégance, il se termine par des notes délicatement salées en rétro-olfaction : effet « sucre-salinité » !

### 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

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** 2030-2060

**Cépage(s):** 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Jeb Dunnuck 100/100, WeinWisser 20/20,<br>Decanter 99/100, James Suckling 99-100/100,<br>Neal Martin 98/100, Parker 97/100                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3%<br>Cabernet Franc, 2% Petit Verdot                                                                                  |
| <b>A boire:</b>     | 2030-2060                                                                                                                                                  |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |