



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite magique

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:

Séduisant bouquet de griotte et de framboise sauvage, iris, graphite et thé Earl Grey froid. Bouche subtile avec une texture veloutée, un extrait salé, des tannins serrés et corps aussi parfaitement sculpté que le David de Michel-Ange. Aristocratique, élégant et précis, il rappelle les millésimes '86 ou '88, avec une très longue finale persistante, tout près de la note maximale et donc le meilleur vin de Pauillac !

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 96% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19,5/20
Cépage(s):	96% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Petit Verdot
A boire:	2030-2065
Weinbau:	Traditionnelle
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.