



## 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:

Bouquet d'une grande profondeur aux notes de cerise sauvage, de poivre blanc et de groseille rouge, puis en deuxième nez de fleurs de lilas séchées et de graphite. Palais, droit et puissant, avec un extrait légèrement farineux et une pureté tranchante comme un rasoir qui enveloppe de manière incroyablement élégante le corps musclé. Pauillac se profile comme un sprinter dans la finale très ferme et concentrée, aux arômes de baies noires, avec d'intenses notes de terroir et une astringence granuleuse. Il promet un énorme potentiel de garde.

### 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:** 2032–2070

**Cépage(s):** 94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 100/100, Decanter 98/100, Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 97-99/100, J. Robinson 18.5/20, Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20  
**Cépage(s):** 94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot  
**A boire:** 2032-2070  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**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.