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:
Che magnifico bouquet, seducente e complesso, con note di lampone selvatico, succo di ciliegia Morello, grafite e scorza di arancia rossa, seguite da violetta, menta e lillà. Il palato è setoso e vellutato, impetuoso ed esplosivo, incredibilmente denso e preciso, con tannini stretti e maturi. Il finale è esplosivo e interminabile, con sfumature di polpa di lampone e ribes rosso - grande arte e quindi il miglior vino della riva sinistra!
Ideale con:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.
Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Pau
Produzent:	Pauillac AOC
Vol. alcolici:	12.5%
Artikelnummer:	0461400

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch