



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino del secolo - una delicatezza simile a quella dell'annata 1953

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:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Il bouquet è meravigliosamente dolce, fine e inebriante: il primo naso rivela sentori di caramello, legno di sandalo e frutta candita, seguiti da prugna e damasco, con note delicate di timo fresco, menta ed erbe secche. L'astringenza è allo stesso tempo ricca e sottile nel palato elegante, che è superbo nella sua armonia. Questo vino che vola, danza, quasi gioioso, è l'opposto di un bulldozer. Questo è esattamente ciò che un Lafite può permettersi a volte, e senza dubbio diventerà un vino d'elezione, come l'annata 1953, nei suoi anni migliori.

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
Produttore: Pauillac AOC
Vol. alcolici: 12.5%
Da bere: 2028-2060
Artikelnummer: 0461415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 20/20, Parker 96+/100
Da bere:	2028-2060
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 decentarlo.