



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:

Granato intenso con riflessi violacei. Un bouquet regale di ribes nero maturo, molto nobile, con retrogusti floreali, di liquirizia e di leggero tabacco. Al palato, con la sua astringenza impetuosa, rivela una finezza eccezionale grazie al mantenimento rigoroso di tannini esigenti e di una freschezza sostenuta, come un maratoneta ben allenato. La sua eleganza si conferma fino al finale teso e persistente, dove gli aromi sembrano non svanire mai: legno nobile, ciliegie selvatiche - un grande, monumentale Lafite, che ci è rimasto in bocca per lunghi minuti sulla strada verso il parcheggio, guadagnandosi giustamente un punteggio da sogno!

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.