



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:

Viola intenso, rosso rubino sul disco. Un bouquet molto complesso e denso di frutti rossi, con belle note di territorio e di ribes rosso appena colto. Al secondo naso, un seducente profumo di viola, rosa canina, coriandolo e verbena. Un palato regale di incredibile eleganza, questo diamante grezzo è complesso e profondo, con un nucleo minerale, leggero come una piuma, fluttuante come una ballerina, ma con una grande profondità e un finale lunghissimo che sembra non finire mai. Un Lafite magico che mi ha completamente incantato! Dei primi tre GCC, questo è quello che dà meno di sé ed è completamente in pace con se stesso. Un po' trasgressivo, direi, ma solo per veri intenditori di Bordeaux! Secondo il direttore Jean-Guillaume Prats: "Classico ma moderno, con un plus di precisione!"

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. Suggestimento: 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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96-98/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, James Suckling 100/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
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.