



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:

Un bouquet di grande profondità, con note di ciliegia selvatica, pepe bianco e ribes rosso, seguite da fiori di lillà essiccati e grafite. Al palato è diretto e potente, con un estratto leggermente farinoso e una purezza affilata che avvolge il corpo muscoloso in un'incredibile eleganza. Il Pauillac emerge come un velocista sul finale molto deciso e concentrato, con aromi di bacche scure, intense note di terroir e un'astringenza granulosa. Promette un enorme potenziale di invecchiamento.

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

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: 2032-2070

Varietà d'uva: 94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0461422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Decanter 98/100, Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, J. Robinson 18.5/20, Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
Da bere:	2032-2070
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.