

Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Un secondo vino ricercato di una famosa azienda agricola

Beschreibung:

Formalmente, questo è \"solo\" un secondo vino per questo Pauillac. Ma poiché questo \"secondo vino\" proviene dalla cantina del famoso Château Lafite Rothschild, il secondo vino è anche un Bordeaux di classe mondiale assoluta. Qui la qualità è la massima: oltre ai terreni profondi, ghiaiosi e gessosi del vigneto e all'età delle viti, tra i fattori di successo vi sono i limiti rigorosi delle rese, le date di vendemmia specifiche per ogni varietà di uva e la rigorosa selezione delle uve.

Degustationsnotiz:

Bouquet denso di rosa canina, ribes rosso, leggero tabacco e mousse di mirtillo rosso. Palato complesso, molto strutturato, con una trama setosa e un estratto maturo, corpo elegante. Aromi di frutti rossi nel finale compatto con note di grafite e delicata astringenza.

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: Second vin du Château

 Vol. alcolici:
 13.0%

 Da bere:
 2028-2045

 Artikelnummer:
 0471920

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC Second vin du Château

Herkunft: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 92/100,

James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Score

18.5/20

Da bere: 2028-2045 **Vol. alcolici:** 13.0%

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.