



2016 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Francia
Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château Lafite Rothschild

Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 99/100, Wine Enthusiast 98-100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnock 100/100

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Numero di articolo: 0461416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 99/100, Wine Enthusiast 98–100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnock 100/100

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Gradazione alcolica: 12.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.