



2018 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Der Wein des Jahrgangs?

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:

Tiefes Purpurgranat mit violetten Reflexen. Was für ein königliches Parfüm nach reifem Cassis, sehr nobel, dahinter Fliedernoten, Lakritze und heller Tabak. Am Gaumen mit nobler Adstringenz, pure Finesse zeigend Dank der straffen Ausrichtung mit verlangenden Tanninen und der stützenden Frische, wie ein durchtrainierter Marathonläufer. Im gebündelten, nachhaltigen Finale elegant bleibend, helle Edelhölzer und etwas Wildkirschen und einfach nicht mehr endend wollen - ein ganz grosser, monumentaler Lafite, den ich noch minutenlang auf dem Weg zurück zum Parkplatz spüren durfte und zu Recht die Traumnote erreicht!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Lafite Rothschild

Bewertung(en): Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Trinkreife: 2030–2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.