



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Gesuchter Zweitwein aus berühmtem Hause

Beschreibung:

Formal handelt es sich bei diesem Pauillac "nur" um einen Zweitwein. Da dieser "Second Vin" jedoch aus dem Keller des renommierten Château Lafite Rothschild stammt, ist auch die zweite Garde ein absoluter Weltklasse-Bordeaux. Qualität ist hier die oberste Maxime: Neben den tiefgründigen, kiesig-kalkigen Weinbergsböden und dem Alter der Rebstöcke zählen auch strikte Ertragsbeschränkung, sortenspezifische Lesezeitpunkte und eine strenge Selektion des Traubengutes zu den Faktoren des Erfolgs.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte rotbeerige Konturen, rein und präzise, frischer Schattenmorellensaft, Johannisbeernektar, helles Grafit und Blutorangenzeste. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem reifem Tanningerüst, energiegeladenen Rasse und komplexem Körper. Im konzentrierten langen Finale Waldhimbeere, tiefschürfende Terroirwürze und erhabenes Finale - hier ist alles am richtigen Platz. Kann noch zulegen.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Second vin du Château

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2030-2050

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Artikelnummer: 0471923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18+/20, James Suckling 94/100, Vinum 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife:	2030-2050
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.