



2017 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

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): James Suckling 92–93/100, Parker 91/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

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

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château
Lafite Rothschild

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Parker 91/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.