



2020 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.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, Hagebutten, rote Johannisbeere, heller Tabak und Preiselbeermus. Am vielschichtigen Gaumen sehr strukturiert, seidige Textur, reifer Extrakt und eleganter Körper. Im gebündelten Finale mit rotbeerigen Konturen, Graphitnoten und zarte Adstringenz.

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): Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2028–2045

Artikelnummer: 0471920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château
Lafite Rothschild

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 93/100, James Suckling
96–97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100,
WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100
Trinkreife: 2028–2045
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.