



2021 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Limitierter 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:

Delikates Bouquet, rote Johannisbeere, zarte Fliedernote, frische Küchenkräuter, balancierte Rasse, edles salziges Extrakt, vollkommen rein, im konzentrierten Finale Sauerkirsche, Graphit und vibrierende Rasse im Rückaroma, Potentialwertung.

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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Pauillac

Produzent: Château Lafite Rothschild

Bewertung(en): Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 89–91/100, Parker

90-92/100, WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt:13.0 %Trinkreife:2027–2045Artikelnummer:0471921



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC Second vin du Château Lafite Rothschild

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin

89-91/100, Parker 90-92/100, WeinWisser

18/20

Trinkreife: 2027–2045 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.