



# W e i n - E x p e r t i s e



## Château Lafitte (Vegan)

Art.-Nr.: 10 12 70

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Côtes de Bordeaux AOC
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Château Lafitte
REBSORTEN:	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
WEINERZEUGUNG:	Die drei Grundweine werden getrennt voneinander ausgebaut, bevor sie der Cuvée ihren einzigartigen Charakter verleihen.
BEURTEILUNG:	Dunkel rubinrot schimmernde Farbe. In der Nase angenehmes Bouquet aus roten Früchten und Gewürzen. Sein kraftvolles und harmonisches Aroma endet in einer langanhaltenden Holznote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Eignet sich hervorragend zu Kurzgebratenem oder zu einem saftigen Steak.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 1,90 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,6 g/l</i>

Das Château Lafitte besteht seit 1763 und verfügt über eine außergewöhnliche Lage vor den Toren Bordeaux. Die Herkunft des Namens Lafitte geht auf das 18. Jahrhundert zurück, nachdem es am 12. Februar 1763 von dem örtlich sehr bekannten Weinhändler Raymond Lafitte gekauft wurde, der dem Weingut seinen Namen gab. Château Lafitte legt viel Wert auf eine hohe Qualität. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet und eingemaischt. Der Ausbau dauert 12 – 24 Monate und die Abfüllung erfolgt im Château mit einer Jahresproduktion von 300.000 Flaschen. Mittlerweile werden 95% des Weins, der einen weltweit anerkannten Ruf genießt, exportiert.