



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Ikone von Saint-Estèphe

Beschreibung:

Château Cos d'Estournel gehört zu den faszinierendsten und charismatischsten Weinen des Médoc. Mit seiner orientalisches inspirierten Architektur, den gewaltigen Pagoden und seiner unverwechselbaren Stilistik besitzt der legendäre Deuxième Cru Classé aus Saint-Estèphe seit jeher eine Sonderstellung in Bordeaux. Die aussergewöhnliche Lage in unmittelbarer Nähe zu den grossen Terroirs von Pauillac verleiht diesem Wein jene seltene Verbindung aus Kraft, Präzision und mineralischer Frische, die Cos d'Estournel so einzigartig macht. Der Jahrgang 2025 scheint wie geschaffen für den Stil des Hauses. Kleine, hochkonzentrierte Beeren und niedrige Erträge sorgten für enorme aromatische Intensität, tiefdunkle Frucht und aussergewöhnliche Dichte – getragen von jener kühlen Spannung, die dem Wein trotz seiner Konzentration bemerkenswerte Eleganz verleiht.

Aromenprofil:

Verführerisches, vielschichtiges Parfüm, frischgepflückte rote Kirsche, Himbeergelee und Preiselbeersaft, gepaart mit betörendem Irisduft. Am sublimen Gaumen mit ungeheurer Energie, tänzerischer Rasse, unglaublich präzise, dann schnellt der Athlet nach vorne. Im katapultartigen Finale Red Currant, heller Tabak und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98-99/100, Jeb Dunnock 97-99/100, Parker 96-98/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2065
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.