



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Rarität aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

Seit 1855 werden die Weine des Châteaus Cos d'Estournel mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt. Der Name des Weingutes stammt aus einer Mischung von Colline de Cailloux (Hügel mit Kieselsteinen) und vom ersten Besitzer Louis Caspar d'Estournel. Es gilt das Prinzip «First come first served».

Degustationsnotiz:

Tiefes Violett mit fast schwarzen Reflexen. Intensives Kaffee- und Palisanderbouquet, Kakaonoten, schwarze Oliven Backpflaumen und feine Würztöne, unerhört intensiv und so geballt wie schon lange nicht mehr. Im Gaumen ein Mundvoll Wein, viel Fett und Fleisch und feinstoffige Konturen, blaubeeriges Fruchtspiel mit viel Brombeerentönen und wiederum Pflaumennoten, die Frucht ist perfekt reif und der Wein ist klar ausgerichtet. Er hat das Potential vom genialen 96er Cos und zeigt die Rundungen vom üppigen 82er, ist aber noch um Nuancen feiner, dabei zeigt er aber trotzdem, dass er ein St. Estèphe ist.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461300

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

WeinWisser 18/20

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt:

13.0%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.