



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

J.S.: This shows what great selection did in the northern Médoc

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:

Intensives Bouquet, gekochte Kirschen, Mokka, Gewürznelken, Zimt, schwarze Oliven, eine Nuance von Blutnoten erinnert an die Rhône. So wie der Goulée, der Pagodes ist auch dieser unglaublich geschmeidig auf der Zunge, scheint so - aus dieser Betrachtungsweise - mehr Fett wie Fleisch zu haben, im Extrakt dann eine noble Bitternote aufweisend, welche die Würze nochmals im Finale unterstreicht. Vor 30 Jahren verkostete ich zu einem ähnlichen Zeitpunkt den 1985er Cos und dieser scheint unglaublich viele Parallelen mit dem 2015er aufzuweisen. Ein ziemlich grosser Cos, aber dann doch nicht ein ganz grosser, weil; mehr Saft wie Kraft.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2047

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 23.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461315

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, J. Robinson 18.5/20, Parker 95/100, La Revue du vin de France 18-18.5/5, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95-97/100

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 23.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2047

Alkoholgehalt: 13.5%

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