



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"It's a vinous masterpiece in the making" Robert Parker

Beschreibung:

Der Name des Weingutes Cos d'Estournel stammt aus einer Mischung von colline de cailloux (Hügel mit Kieselsteinen) und vom ersten Besitzer: Louis Caspar d'Estournel. Das "s" bei Cos wird übrigens ausgesprochen. Die grossen Jahrgänge von Cos gehören zum Feinsten, was St. Estèphe zu bieten hat. Die 100 ha sind mit 70 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 2 % Petit Verdot und 1 % Cabernet Franc bepflanzt. James Suckling: "A very powerful and structured Cos. It's full and layered, but not overpowering in terms of fruit. It's more about the abundant, very fine tannins. It's a classic wine with historical grip and power. Real Bordeaux. Sophisticated and provocative."

Degustationsnotiz:

Mittel- bis Tiefgranatpurpurrot. Lebhafte Düften von schwarzen Himbeeren, Schwarzwälder Kirschtorte und zerstossenen schwarzen Johannisbeeren sowie Nuancen von roten Rosen, wildem Salbei, dunkler Schokolade und einer gusseisernen Pfanne mit einem Hauch von Holzrauch aus dem Glas. Straffer, mittel- bis vollmundiger Gaumen, muskulös gebaut, mit festen Tanninen und nahtloser Frische, die die konzentrierten Aromen schwarzer Früchte unterstützen und mit unglaublicher Länge und Tiefe enden. Dieser Wein fängt das Nebeneinander von trockenen Hitzeperioden und kühlen Regenfällen, die das Markenzeichen dieses grossartigen Jahrgangs sind, perfekt und klar ein. - Robert Parker's Wine Advocate

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2050

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

Artikelnummer: 0461319

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100,
Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker
97+/100, WeinWisser 19/20

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot

Trinkreife:

2029–2050

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

im Barrique

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.