



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Setzt dieses Jahr auf Seriosität

Beschreibung:

Seit 1855 werden die Weine des Châteaux 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:

Komplexes Bouquet mit frisch gepflückter Waldhimbeere, Schattenmorellensaft und Palisander, dahinter Preiselbeergelée, heller Tabak und eine zarte Graphitnote. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, perfekt balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und fein sandige Adstringenz. Setzt dieses Jahr auf Seriosität!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2054

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

Artikelnummer: 0461321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 18,5/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: 2028-2054
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.