



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Supertstar aus St-Estèphe

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:

Sehr komplexes und tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak, dahinter tiefschürfende Terroirwürze, schwarzer Johannisbeernektar und dunkles Edelholz. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, zupackenden St. Estèphe-Krallen und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der Gigant und endet mit kleinen schwarzen Beeren, Wacholder und feinmehligem Adstringenz.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jeb Dunnock 98-100/100, J. Robinson 18/20, Neal Martin 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate 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.