



2017 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Zurück zur Klassik!

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:

Granatrubin mit funkelnden Reflexen und violetter Rand. Komplexes, rotbeeriges Bouquet, Wildkirsche, rote Johannisbeeren und Eisenkraut. Im zweiten Ansatz würziges Rosenholz und heller Tabak. Am eleganten Gaumen mit seidigem Tannin und gutem Zug. Im geradlinigen Finale mit Wacholder und Kirschhäuten, der Wein wirkt aktuell etwas burschikos und endet mit zarter Adstringenz. Zurück zur Klassik!

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

Region:

Bordeaux

Subregion:

St-Estèphe

Produzent:

Château Cos d'Estournel

Bewertung(en):

Parker 98+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 98/100

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0461317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.