



2018 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Rarität aus der Château-Schatzkammer

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:

74 % Cabernet Sauvignon 23 % Merlot, 2 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot, 14,5 % vol., 2/3 Grand Vin, 29,5 hl/ha. Dichtes Granatrot mit aufhellendem Rand. Komplexes Bouquet mit Wildkirschen, Rosmarin, Wacholder. Im zweiten Ansatz Waldhimbeeren und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und blitzblank polierten Tanninen, dann packt der Cos zu und zeigt sein gewaltiges Lagerpotenzial, wird engmaschig und muskelbepackt. Im gebündelten, langanhaltenden Finale mit schwarzbeerigen Konturen, dunklen Edelhölzern und Brasiltabak. Endet mit dieser typischen St.-Estèphe-Arroganz. Hat sein enormes Potenzial (leider) nicht ganz ausgeschöpft, kann noch zulegen!

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, Score 19.5/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, WeinWisser 18.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.