2020 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"Ein überragender Cos," meint Dominique Arangoïts stolz

Beschreibung:
Seit 1855 werden die Weine des Châteaus 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:
Dicht verwobenes, sehr geheimnisvolles Bouquet mit Wildkirsche, edler Cassiswürze und verführerischem Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz tiefschürfende dunkle Mineralik, Lakritze, erkalteter Earl-Grey Tee und ein Hauch Muskatnuss. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnige Extraktfülle, engmaschiges Tanningerüst, ungeheuer präzise vinifiziert, ein perfekt modellierter Körper. Im gebündelten nicht enden wollenden Finale eine perfekte Symbiose von Terroir und Balance. Der Cos strahlt dabei eine unglaubliche Harmonie aus.

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):	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 97/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0461320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 97/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2029–2050
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch