



"Vielleicht bald legendärer, extrem langlebiger Cos"

2010 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

- 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:** Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Viel schwarze Kirschen, dunkle Edelhölzer und feine Teer nuances aufweisend, die die Tiefe des Weines anzeigen. Dichter, fleischiger Gaumen, sattes Extrakt gut stützende, reife Säure mit einer noble, aber doch verlangenden Adstringenz, Maulbeeren und Cassis.
- Bewertung(en):** Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 97/100
- Herkunftsland:** Frankreich
- Traubensorte(en):** 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
- Alkoholgehalt:** 14.5 %
- Passt zu:** Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** 2020–2045
- Produzent:** Château Cos d'Estournel
- Originalgebinde:** 6er-Holzkiste
- Artikelnummer:** 0461310075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 97/100
Traubensorte(en): 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2020–2045
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.