



2024 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Kultwein aus St. Estèphe

Beschreibung:

Im Jahrgang 2024 setzt sich der Saint-Estèphe von Château Cos d'Estournel aus 60 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot sowie 1.5 % Cabernet Franc und 0.5 % Petit Verdot zusammen. Die Trauben stammen von durchschnittlich 55 Jahre alten Reben, ausgebaut wird der Wein zu 50% in neuen Barriques. Aufgrund der Wetterkapriolen lag der Ertrag nur bei 29 Hektolitern, was der Produktion von nur weniger als 4000 Flaschen pro Hektar entspricht. Überzeugt mit komplexem Bouquet, tiefgründigem Gaumen mit fleischigem Extrakt und engmaschigem Tanningerüst sowie einem langen Finish mit dunkler Mineralik, feiner Adstringenz und edler Bitternote.

Degustationsnotiz:

Verwobenes Bouquet, Weingartenpfirsich, frisch geriebene Mandeln und erkalteter Grüntee. Am sublimeren Gaumen mit seifiger Textur, balancierter Rasse und schlankem Körper. Im gebündelten, fein aromatischen Finale Schlüsselblume und Agrume.

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): James Suckling 96–97/100, Jeb Dunnock 93–95/100, Parker 93–95/100, Score 19.5/20, Vinum 96–98/100, WeinWisser 18/20 2026–2044

Trinkreife: 2026–2044

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0461324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Jeb Dunnock 93–95/100, Parker 93–95/100, Score 19.5/20, Vinum 96–98/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2026–2044
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.