2009 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Mit 14,5 Volumenprozent eine Powerbombe, die aber doch mit Finessen prahlen kann (Gabriel)

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:
Extrem dunkles Purpur mit lila und dunkel-violetten Reflexen. Kompaktes Bouquet; schwarze Kirschen, Brombeeren, Edelhölzer, schwarze Olivenpaste, Guiness-Malztöne, eingedickter Birnensaft, Pumpernickelbrot, Lakritze, Vanillemark, irgendwie erinnert das warme bis heisse Bouquet an einen Amarone. Die gewaltige Konzentration meistert dieser Cos königlich und behält eine royale Finesse bei einer ausufernden Erhabenheit, endend mit schwarzem Kirschenkompott, arabischen Mocca und schwarzschokobitteren, noblen Malzton.

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 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in 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.

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