



2008 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Rarität aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

Das berühmte 2e-Cru-Aushängeschild des Guts in perfekter Trinkreife. 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, der es sicherlich wert ist, besichtigt zu werden.

Degustationsnotiz:

Parallelen zum 88er sind vorhanden! Tiefes, dichtes Granat mit lila und violetten Reflexen. Komplexes Bouquet, dezent laktisch, Kandisnoten, Vanillestängel, Brombeerengelée, Black Currant und dunkle Edelhölzer, zarte Rauchnoten im Untergrund aufweisend. Im Gaumen aussen mit viel Schmelz, dann mit satten, konzentriertem Extrakt aufwartend, bleibt hier blaubeerig und zeigt im Finale Cassis, Brombeeren und ein Hauch von dominikanischem Tabak, mit feinem, elegantem Druck ausklingend. Gewisse Parallelen zum 88er sind vorhanden.

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):	WeinWisser 19/20, Parker 95/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Traubensorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461308

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19/20, Parker 95/100
Traubensorte(en): 85% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
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.