# Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

\"Uno dei migliori dell'annata\", James Suckling

**Beschreibung:**
I vini di Château Cos d'Estournel sono classificati come \"Second Growth\" dal 1855. Il proprietario, Michel Reybier, ha costruito cantine imponenti e all'avanguardia che meritano una visita. Il nome della tenuta è una contrazione di \"collina di ciottoli\" e del cognome del primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel. I vini saranno venduti in base al principio \"primo arrivato, primo servito\".

**Degustationsnotiz:**
Colore granato-violaceo pieno, denso al centro, con disco lilla. Bouquet complesso; inizia con la dolcezza del Cabernet, poi seguono sentori di caffè nero e prugna e note floreali fresche; al secondo naso, ribes nero e Malaga giovane. Al palato è molto raffinato; i tannini sono già meravigliosamente integrati, con un'astringenza ben armonizzata; mirtillo e ribes nero nel finale.  Schietto, molto ben vinificato, forse anche un po' troppo levigato, questo vino merita ampiamente il suo punteggio; qualcuno potrebbe dargliene uno ancora migliore.

**Ideale con:**
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.

**Servierempfehlung:**
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

| | |
|---|---|
| **Paese di origine:** | Francia |
| **Appellation:** | St-Est |
| **Produzent:** | St-Estèphe AOC |
| **Vol. alcolici:** | 13.5% |
| **Da bere:** | da subito fino al 2047 |
| **Artikelnummer:** | 0461311 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Francia |
| **Valutazioni:** | James Suckling 95/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20 |
| **Da bere:** | da subito fino al 2047 |
| **Vol. alcolici:** | 13.5% |
| **Servier:** | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |

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