



2002 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Rarität aus der Château-Schatzkammer

Descrizione del vino:

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».

Nota di degustazione:

Ein legendärer, ganz grosser Bordeaux! Traumhaftes Bouquet, Backpflaumen, Dörrbananen, tiefgründig, trotz unglaublicher Intensität sehr nobel. Auch im Gaumen königlich, schwarze Beeren, Trüffel, Cassis, feine Tannine, umfassende Adstringenz, sehr nachhaltig. Ein langlebiger Wein!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------------|--|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | St-Estèphe |
| Produttore: | Château Cos d'Estournel |
| Valutazioni: | Parker 93/100, WeinWisser 19/20 |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2030 |
| Varietà d'uva: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Numero di articolo: | 0461302 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Parker 93/100, WeinWisser 19/20 |
| Varietà d'uva: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Maturità: | Jetzt bis 2030 |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |