



2008 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Die Rarität aus der Château-Schatzkammer

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:

WeinWisser 19/20, Parker 95/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2033

Varietà d'uva:

85% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0461308

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
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.