



## Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Eine Renaissance von Cos, schwärmt James Suckling

### Beschreibung:

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».

### Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, zartes Veilchenparfüm und Holundersaft, dahinter Graphit, Orangenzele und heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, stützender nerviger Rasse, präzise ausgerichtet, feinkörnige Extraktfülle und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten langen Finale mit Schlehengelee, Estragon und zarter Bitterness.

### Passt zu:

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

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96-98/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Vinum 100/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.