

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Super-Deuxième mit 98 Punkten

Beschreibung:
Es gibt Châteaus, deren Name allein Bordeaux-Liebhaber aufhorchen lässt. Cos d'Estournel gehört zweifellos dazu: Mit seiner unverwechselbaren, von fernöstlicher Architektur inspirierten Silhouette thront das Château majestätisch auf den Kieskuppen von Saint-Estèphe – und zählt seit Generationen zu den großen Namen des Médoc. Im Jahrgang 2014 zeigt Cos sich von einer besonders faszinierenden Seite. Der lange, außergewöhnlich schöne Herbst spielte dem spät reifenden Cabernet Sauvignon perfekt in die Karten und bescherte dem Château einen der großen Erfolge dieses Jahrgangs – mit Eleganz, Spannung und bemerkenswerter Harmonie. Nicht umsonst honorierte James Suckling diese Klasse mit herausragenden 98 Punkten. Mehr als ein Jahrzehnt nach der Ernte beginnt der 2014er nun, seine ganze Vielschichtigkeit zu entfalten, besitzt aber weiterhin ausgezeichnetes Potenzial für viele weitere Jahre.

Aromenprofil:
Extrem dunkles Purpurrot mit lila und violetten Reflexen. Royales Bouquet, die fast nur schwarzbeerig ausstrahlenden Fruchtkomponente sind sehr frisch, über dem vielschichtigen, faszinierenden Nasenspiel sind tanzende Veilchennoten zu erspüren, dann schwarze Edelhölzer, Lakritze und eine passende Portion Mokka dahinter. Im Gaumen seidige Tannine, ausgeglichene, reife Adstringenz, mittelgewichtiger Körper mit schon fast dramatischer Länge.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461314

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96–98/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch