



## Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Vielleicht bald legendärer, extrem langlebiger Cos

### **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:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Viel schwarze Kirschen, dunkle Edelhölzer und feine Teer nuances aufweisend, die die Tiefe des Weines anzeigen. Dichter, fleischiger Gaumen, sattes Extrakt gut stützende, reife Säure mit einer noble, aber doch verlangenden Adstringenz, Maulbeeren und Cassis.

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461310

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 97+/100, James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20  
**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.