



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Setzt dieses Jahr auf Seriosität

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».

Degustationsnotiz:

Komplexes Bouquet mit frisch gepflückter Waldhimbeere, Schattenmorellensaft und Palisander, dahinter Preiselbeergelée, heller Tabak und eine zarte Graphitnote. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, perfekt balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und fein sandige Adstringenz. Setzt dieses Jahr auf Seriosität!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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:	2028–2054
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0461321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 18,5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2054
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.