



## Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Supertstar aus St-Estèphe

### **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:**

Sehr komplexes und tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak, dahinter tiefeschürfende Terroirwürze, schwarzer Johannisbeernektar und dunkles Edelholz. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, zupackenden St. Estèphe-Krallen und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der Gigant und endet mit kleinen schwarzen Beeren, Wacholder und feinmehligem Adstringenz.

### **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:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461322

## 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 95-97/100, Jeb Dunnock 98-100/100, J. Robinson 18/20, Neal Martin 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19+/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2030-2060  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate 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.   |