



2020 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"Ein überragender Cos," meint Dominique Arangoïts stolz

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:

Dicht verwobenes, sehr geheimnisvolles Bouquet mit Wildkirsche, edler Cassiswürze und verführerischem Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz tiefeschürfende dunkle Mineralik, Lakritze, erkalteter Earl-Grey Tee und ein Hauch Muskatnuss. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnige Extraktfülle, engmaschiges Tanningerüst, ungeheuer präzise vinifiziert, ein perfekt modellierter Körper. Im gebündelten nicht enden wollenden Finale eine perfekte Symbiose von Terroir und Balance. Der Cos strahlt dabei eine unglaubliche Harmonie aus.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

St-Estèphe

Produzent:

Château Cos d'Estournel

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2029–2050

Artikelnummer:

0461320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 99/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100
Trinkreife: 2029–2050
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.