



2011 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

„One of the best of the vintage“, James Suckling

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Komplexes Bouquet mit einer gewissen Cabernet-Süsse im ersten Ansatz, dunkler Kaffee, Pflaumen, aber auch florale ansprechende Noten zeigend, im zweiten Ansatz Black Currant und junger Malaga. Nobler Gaumen, schon wunderbar integrierte Tannine zeigend, somit ist die Adstringenz schön ausgeglichen, Heidelbeeren und Cassis im Finale. Ein direkter, sehr gut vinifizierter, vielleicht gar etwas zu geschliffener Wein der seine Bewertung locker verdient. Vielleicht hat er Fans die ihn noch höher bewerten.

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):	James Suckling 95/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Artikelnummer:	0461311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20
Trinkreife: Jetzt bis 2047
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.