



2010 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».

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Viel schwarze Kirschen, dunkle Edelhölzer und feine Teernuancen 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.

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):	Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 97/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2020–2045
Traubensorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0461310075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 97/100
Traubensorte(en): 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2020–2045
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.