



2012 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Parker: „This is a beauty and an undeniable top success in the Médoc for 2012.“

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. Herrliches Kaffeebouquet, Zedernholz, helle Ledernoten, ganz zarter Korinthenschimmer, mitteltief im Ansatz und auch vom Druck her mehr elegant aber irgendwie auch defensiv. Der Gaumen ist fein, zeigt Klasse und eine wunderschöne Balance, die Tannine sind mild gestimmt, nachhaltiges Finale und genau dann, wenn man den Schluss ermittelt, kommen ein paar recht sehnige Muskeln zum Tragen. Das ist dann mehr ein Absender der Appellation Saint Estèphe als ein Merkmal für Cos. Wird sich für einmal tendenziell somit eher klassisch entwickeln.

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 92–95/100, René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92–95/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2048
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.