



## Château Cos d'Estournel, AOC, St. Estèphe, 2e Grand Cru Classé 2020

Château Cos d'Estournel

<b>Kategorie:</b>	Rotweine, Netto-Artikel/nicht rabattierbar
<b>Artikelnummer:</b>	2415220
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	FRANKREICH
<b>Region:</b>	Bordeaux, St. Estèphe
<b>Rebsorte:</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Auszeichnung:</b>	James Suckling: 97/100 Punkte Yves Beck: 100/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Cos d'Estournel ist das Deuxième Grand Cru Classé Weingut in St. Estèphe, welches vielleicht eines Tages zum Premier Grand Cru aufsteigen wird. Im Süden der Appellation gelegen, unmittelbar an der Grenze zu Pauillac liegt das unverkennbare Château mit seinen asiatisch anmutenden Pagodendächern und Türmchen. Das Gut wurde im 19. Jahrhundert von Louis-Gaspard Estournel gegründet, von seinen Reisen nach Fernost hat er die architektonische Inspiration mitgebracht. Heute gehört Cos d'Estournel zur Michel Reybier Gruppe, welche auch Luxushotels in der Schweiz besitzt. Der hohe Merlotanteil (gut ein Drittel) und der Einsatz von neuen Barrique-Eichenfässern sorgt für äusserst kraftvolle und vollmundige Weine mit grossem Alterungspotenzial.

### Der Wein

Cabernet Sauvignon wächst auf rund 60% der 100 Hektar grossen Rebfläche von Cos d'Estournel. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 45 Jahre alt, einige sind sogar 80-100 jährig. Der Ausbau im modernen Keller erfolgt in französischen Barriques.

### Der Charakter

Explosive Aromatik von reifen roten und schwarzen Johannisbeeren, eingemachten schwarzen Kirschen, Veilchen, Salbei und Bleistiftminen. Der Gaumen ist von erstaunlicher Eleganz und Anmut, mit einem festen Gerüst aus feinkörnigen Tanninen und gerade genug Frische, um mit einem ganzen Feuerwerk an mineralischen Nuancen zu enden.

