

DRINKS.

Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC 2ème Grand Cru Classé Rouge 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500019
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Saint-Estèphe (Bordeaux)
Abfüller	Château Cos d'Estournel, Cos S, 33180 Saint-Estèphe, France
Marke	Château Cos d'Estournel
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	vielseitige Aromatik mit Klängen von Tabak, Zedernholz, Schokolade, Leder, Erde, schwarzer Frucht (Johannisbeere, Brombeere, Pflaume), Kirsche, Lakritze und Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Château Cos d'Estournel wurde 1855 als «Deuxième Grand Cru Classé» eingestuft und gehört damit zu den renommiertesten Weingütern am linken Ufer der französischen Bordeaux-Region. Die 100 Hektar umfassende Rebfläche ist zu zwei Dritteln mit Cabernet Sauvignon-Reben bestockt, die im Durchschnitt 45 Jahre alte sind. Für den Erstwein verwendet man aber noch ältere Reben mit einem Durchschnittsalter von 55 Jahren. Die Weinbaugeschichte des Anwesens reicht bis in das Jahr 1791 zurück, als Louis Gaspard d'Estournel das damals 14 Hektar grosse Grundstück erbt. Heute wird das Weingut von Michel Reybier geleitet; die Weinbergsarbeit liegt in der Verantwortung von Michel Sementery und seinem Sohn Guillaume.

Der 2018er Jahrgang des Grand Vins erreicht ab 2027 seine Trinkreife und behält diese mindestens 20 Jahre lang bei. Die Flasche sollte bei einer Temperatur zwischen 12 und 15°C und bei einer Luftfeuchtigkeit von 80% gelagert werden. Der Château Cos d'Estournel Rouge ist ein hoch geschätzter Meditationswein, kann aber auch als Begleiter zu deftigen Fleischgerichten verkostet werden. Zwei Stunden vor dem Trinken ist der Wein zu dekantieren, damit sich die Aromen entfalten können.