

Château Cos d'Estournel 2ème Grand Cru



Château Cos d'Estournel 2ème Grand Cru
Saint-Estèphe AOC

Art-Nr.: 12659

Jahrgang: 2006

Grösse: 75 cl

Bewertung: 19/20 BAP - 19/20 Gerstl

Ausbau: Barrique

Glasempfehlung: Bordeaux

Serviervorschlag: Vorab öffnen - dekantieren

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Appellation: Saint-Estèphe AOC

Anbau: Naturnah

165.00 CHF

Château Cos d'Estournel liegt im südlichen Teil der Appellation Saint-Estèphe auf einem leicht erhöhten Plateau mit sanft abfallenden Hängen. Die Unterböden der Rebfläche bestehen aus tiefem Kies auf Kalksteinuntergrund. Das Durchschnittsalter der Reben ist 35 Jahre und Cabernet Sauvignon ist auf dem Plateau klar die Leitsorte. Ergänzt wird die Assemblage mit etwas Merlot aus tieferen Lagen beim Fluss, sowie Cabernet Franc und Petit Verdot.

Die Weinberge sind begrünt, geerntet wird manuell. Vor der Weinbereitung im neuen Keller findet eine strenge Selektion des Traubenmaterials statt. Weltweit einzigartig sind die 72 Edelstahl tanks, welche alle thermoreguliert sind und es erlauben, sämtliche Arbeitsschritte mittels Schwerkraft zu betreiben. Die Weine müssen so nicht umgepumpt werden, was Trauben und Most schont und die Qualität der Weine steigert. Ausgebaut wird der Wein anschliessend während 18 Monaten in praktisch vollständig neuen Eichenfässern.

Farblich mit dunklem Granatrot, präsentiert sich der Wein in der Nase mit einer reifen, dunklen Beerenfrucht, sowie Aromen von Vanille und edlen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig aber gradlinig und frisch, bietet Cos schon in jungen Jahren einen unverwechselbaren Trinkgenuss. Die Tannine sind äusserst präzise. Mit der Reife gewinnt der Wein an Komplexität und Geschmeidigkeit dazu, die Gerbstoffe schmelzen langsam ab und lassen Cos d'Estournel zu einem extravaganteren, edlen Tropfen werden. Als Begleiter von Wild, einer Terrine, einem Lammrücken oder selbst zu dunkler Schokolade spielt Cos d'Estournel seine ganzen Qualitäten aus.

Mit seinem perfekten Gleichgewicht zwischen Opulenz und Finesse, hat Château Cos d'Estournel in den letzten zehn Jahren eine grosse Qualitätskonstanz bewiesen. Die Preise liegen unter denen eines Premiers Crus, die Qualität aber ist definitiv auf deren Augenhöhe. Cos d'Estournel ist ein Wein, der sehr lange haltbar ist. Am besten geniesst man ihn zwischen 15 und 50 Jahren und lässt sich dadurch auf eine wunderschöne Weinreise einladen.