

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

Château Cos D'Estournel

2e Cru Classé, AC St. Estèphe 3er



Jahrgang:	2023
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Château Cos d'Estournel
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 96+, Galloni 98, James Suckling 99

Komponiert aus 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Petit Verdot und 1% Cabernet Franc. Komplexes Bouquet, schwarzbeerrige Noten, Cassis, würzige Kaffee- und Rauch Töne im Untergrund aufweisend. Im Gaumen mit konzentriertem Extrakt und eleganten Tanninen.

Produzent

Das Château Cos d'Estournel liegt in dem Weinbauort Saint-Estèphe, der dem französischen Département Gironde angehört. Die Landschaft der Region könnte malerischer kaum sein. Auf der Halbinsel Medoc scheinen üppige Kiefern- und Eichenwälder, anmutige Binnenseen und feinsandige Küsten mit traumhaften Weinbergen, die sich entlang der berühmten „Route du Vin“ erstrecken, zu verschmelzen. Kieshaltige und sandige Weinberge, deren Hanglagen als optimales Wasserreservoir gelten, bieten hier beste Anbaubedingungen. Das Château Cos d'Estournel ist ein Weingut, das exzellente Rotweine hervorbringt. Neben der Rebsorte Cabernet Sauvignon, die einen Großteil der 64 Hektar großen Rebfläche einnimmt, sind die Felder mit Merlot und Cabernet Franc bewachsen. Durch den milden Einfluss des Atlantischen Ozeans profitieren die Rotweinreben von warmen Sommern und frostfreien Wintermonaten, sodass jährlich 370.000 Weinflaschen produziert werden können. Die Entstehung des Château Cos d'Estournel geht auf das 19. Jahrhundert zurück, als der Weinkaufmann Louis-Gaspard Estournel das Weingut gründete. Sowohl das Weingut als auch die umliegenden Rebflächen konnten schnell an Größe und Ansehen gewinnen, jedoch wurde der Besitz zwischenzeitlich mehrfach veräußert, bevor er an Michel Reybier verkauft wurde. Auffällig sind die gepflegten Gärten und die opulenten

Gebäude, die viele asiatische Stilmerkmale vereinen.