



## Château Cos d'Estournel 2018

CHF 159.00 | 10 cl = CHF 21.20

Seidig und zart zugleich, erweist sich der Jahrgang 2018 als immens tiefgründig und als Quintessenz von Cos d'Estournel. Vielschichtig zeigt er Noten von Zimt und Jasmin, aber auch eine edle Mineralität mit einem würzigen Hauch, der das Ensemble im Abgang perfekt zusammenhält. Schillernd und betörend verkörpert der Cos d'Estournel 2018 die ganze Anmut des Terroirs.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Château Cos d'Estournel                                     |
| Kategorie       | Rotwein   |
| Land            | Frankreich  |
| Region          | Bordeaux  |
| Subregion       | St-Estèphe  |
| Klassifizierung | AC  |
| Jahrgang        | 2018  |
| Flaschengrösse  | 75 cl   |
| Alkohol         | 14.5 %  |
| Trinktemperatur | 16° - 18°   |
| Lagerfähigkeit  | bis 2053  |
| Traubensorten   | Cabernet Sauvignon, Merlot,<br>Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite   |
| Artikelnummer   | 253668  |
| Passt zu        | Pilzen, edlen Fleischstücken, Käse,<br>Wild, Rind           |
| Bewertungen     | James Suckling 98/100                                       |

### Vinifikation

Der Wein reift in Barriques.

### Terroir

Die Weinberge von Cos d'Estournel beherbergen einige sehr alte Rebstöcke, viele zwischen 80 und 100 Jahren alt, die eine unvergleichliche Gelegenheit für das Weingut darstellen. Diese alten Rebstöcke verleihen dem Wein Tiefe und Struktur und spiegeln die Komplexität des Bodens wider, aus dem sie die tiefsten Elemente schöpfen. Der Grand Vin de Cos d'Estournel wird aus den Trauben von Rebstöcken hergestellt, die im Durchschnitt 55 Jahre alt sind.

### Geschichte

Cos d'Estournel liegt ideal im Herzen einer hügeligen Landschaft im nördlichen Médoc. Die Weine dieses Weinguts, gehören zu den renommiertesten der Welt.

