



Château Cos d'Estournel 2024 (Subskription)

CHF 103.00 | 10 cl = CHF 13.73

Cos d'Estournel 2024 präsentiert sich mit einer sehr klaren Aromatik, die geprägt ist von Cassis, Kirsche, Brombeere Graphit und Lavendel. Am Gaumen fällt die Frische und Balance auf, der Wein ist leicht und saftig im Antrunk und dank der nur 12.8% vol. sehr ausgeglichen. Das Tannin ist feinporig und bereits gut eingebunden. Sehr gelungener Wein, der schon früh in die Genussphase kommen wird.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Château Cos d'Estournel |
| Kategorie | Subskriptionen |
| Land | Frankreich |
| Region | Bordeaux |
| Subregion | St-Estèphe |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2024 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2059 |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 253664 |
| Passt zu | Pilzen, edlen Fleischstücken, Käse, Wild, Rind |
| Bewertungen | Antonio Galloni (Vinous) 98/100 James Suckling 97/100 Decanter 96/100 Robert Parker 95/100 Neal Martin (Vinous) 95/100 |



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.

