



Château Cos d'Estournel 2018

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, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	253668
Passt zu	Pilzen, edlen Fleischstücken, Käse, 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.

