



Château Cos d'Estournel 2025 (Subskription)

Der Cos d'Estournel 2025 wird von der internationalen Weinpresse als der gelungenste Jahrgang des letzten Jahrzehnts an dieser prestigeträchtigen Adresse gefeiert. Die Nase ist offen und vielversprechend mit intensiver schwarzer Frucht und eleganten Holzanklängen. Am Gaumen vollmundig und rund ohne schwer zu wirken, dicht und voller Spannung. Der Abgang ist lange und endet auf einer frischen Note.

Produzent	Château Cos d'Estournel
Kategorie	Subskriptionen
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St-Estèphe
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2060
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	253665
Passt zu	Pilzen, edlen Fleischstücken, Käse, Wild, Rind
Bewertungen	Antonio Galloni (Vinous) 99/100 James Suckling 99/100 Robert Parker 98/100 Decanter 98/100 Neal Martin (Vinous) 97/100 Vinum 100/100



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.

