



2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Château Cos d'Estournel 2021

CHF 225.00

 75cl

 13%

 Bordeaux

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

 Robert Parker: 96

Wine Spectator: 96

James Suckling: 95

Antonio Galloni: 95

AN 6939721

Degustationsnotiz

Komplexes Bouquet mit einer gewissen Cabernet-Süsse im ersten Ansatz, dunkler Kaffee, Pflaumen, aber auch florale ansprechende Noten zeigend, im zweiten Ansatz Black Currant und junger Malaga. Nobler Gaumen, schon wunderbar integrierte Tannine zeigend, somit ist die Adstringenz schön ausgeglichen, Heidelbeeren und Cassis im Finale.

Herstellung

Ausbau im Barrique

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen.

Produzent

Im Herzen von St-Estèphe thront das renommierte Château Cos d'Estournel, ein architektonisches Juwel und ein Symbol für Exzellenz in Bordeaux. Das Weingut wurde im 19. Jahrhundert von Louis-Gaspard d'Estournel gegründet, der es mit grosser Leidenschaft und Hingabe zu einem der besten Châteaux der Region machte. Heute gehört Cos d'Estournel Michel Reybier, der weitere Weingüter, unter anderem Champagne Jesper und Tokaj-Hétszölő, besitzt. Die geschwungenen Konturen des Châteaux dienen als Inspiration für seinen Namen; «Cos» leitet sich im alten gaskonischen Dialekt von dem Wort für «Hügel aus Kieselsteinen» ab. Heute erstrecken sich die Weinberge über 91 Hektaren, dominiert von kieshaltigen Böden, die ideale Bedingungen für Cabernet Sauvignon bieten. Diese Rebsorte bildet den Hauptanteil des Sortenspiegels von Château Cos d'Estournel, begleitet von Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Cos d'Estournel ist ein geografisches und geologisches Wunder und profitiert von einer unvergleichlichen Kombination von Böden und Lagen. Dieser Reichtum an natürlichen Variationen kommt in den Weinen vollkommen zum Ausdruck, welche zu den renommiertesten der Welt zählen.



Château Cos d'Estournel 2021

Region

Die wohl berühmteste Weinregion der Welt: Das Bordeaux. Einzigartiges Terroir – grossartige Geschichte. Hier spielt alles zusammen, sei es das perfekte Klima, die aussergewöhnlichen Böden oder die unglaubliche Weinbautradition mit einem enormen Erfahrungs- und Wissensschatz. Damit zählt Bordeaux unbestreitbar zu den absoluten Top-Weinregionen der Welt.

Das atlantische Klima mit feuchten, milden Wintern, regnerischem Frühjahr und trockenen, heissen Sommern und Frühherbst schafft perfekte Voraussetzungen für die hier angebauten Bordeaux-typischen Rebsorten. Zusätzlich profitieren sie von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von 112'000 Hektaren unterscheidet Bordeaux rund 50 Herkunftsgebiete – sogenannte Appellationen. Diese werden gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete eingeteilt: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), St. Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Angebaut werden verschiedene Sorten, meist schon seit Jahrzehnten. Die meistangebauten roten Rebsorten im Bordeaux-Gebiet sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten dominieren Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. Kaum erstaunlich also, dass die Weine aus dem Bordeaux seit Jahren zu den besten der Welt zählen.

Subregion

Die nördlichste der grossen Gemeindeappellationen mit klassierten Gütern liegt rund 70 Kilometer von Bordeaux entfernt im Médoc am Ufer der Gironde. Nicht nur der Cabernet Sauvignon, sondern auch der Merlot findet hier ideale Bedingungen vor. Mit seinen rund 1200 Hektar Rebfläche gehört St. Estèphe zu den mittelgrossen Gemeindeappellationen der Gironde. 51 Prozent Cabernet Sauvignon und 40 Prozent Merlot, ergänzt durch kleine Mengen an Cabernet Franc und Petit Verdot, ergeben feinwürzige, komplexe, gut strukturierte Weine, die ihre Klasse erst nach 8 bis 20 Jahren Reife ausspielen.