



2022 Château Cos d'Estournel

Château Cos d'Estournel

2ème Cru Classé en 1855, St-Estèphe AOC

600cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Die Wucht der Cabernet-Frucht lässt mich ehrfürchtig erschauern, was für eine Kraft! Mir gefällt die kühle und leicht ätherische Note, die dem Cos viel Tiefgang gibt. Noble Kräuteraromatik begleitet die opulente schwarze Frucht aus Kirsche, Brombeere und Holunder. Wunderschönes, sinnliches Zusammenspiel aus der Reife des Jahrgangs und der Frische verleiht dem Wein eine unvergleichliche Eleganz. Der Auftakt ist köstlich elegant, fein und zart – einfach ein magischer Genuss. Die Tannine sorgen für den besonders delikaten, cremigen Trinkfluss, das macht den Cos noch nobler. Total auf Feinheit gebaut, tanzt wie eine Ballerina über den Gaumen. Faszinierend ist, dass die monströse Kraft in diesem Wein gekonnt ausbalanciert wird. Langes und würziges Finale, ein traumhafter Cos. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2030



Alkoholgehalt: 14% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot



Allergene: Enthält Sulfite



Wine Spectator : 99



Weinwisser: 97



Vino Vario: 20