



2023 Château Cos d'Estournel

Château Cos d'Estournel

2ème Cru Classé en 1855, St-Estèphe AOC

300cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Im Duft zeigt er sich ungewöhnlich zart, die mineralische Seite steht im Vordergrund, zarte Fruchtnoten strahlen aus dem Hintergrund. Alles wirkt sagenhaft raffiniert, irgendwie verspielt auch, insgesamt ist er eher auf der kühlen Seite. Alles ist aus einem Guss, die Präzision beeindruckt, das ist eine grosse Bordeaux-Persönlichkeit. Der kühle Ausdruck und die wunderbar schlanke Figur sind die prägenden Elemente, viel dezent süßes Extrakt bringt zusätzlichen Charme. Eindrückliche Länge, herrliche Tanninstruktur, der Cos berührt die Seele. Braucht etwas Zeit, um sein volles Potenzial zu entfalten. (mg)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2034



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Cabernet

Sauvignon, Merlot, Cabernet

Franc, Petit Verdot



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 95-96



Wine Spectator : 99



Weinwisser: 94-96



Vino Vario: 19+