WEBER-VONESCH

Pagodes de Cos St-Estephe AOC 2016

Cos d'Estournel

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Bordeaux, St-Estèphe
Produzent	Cos d'Estournel
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon
Ausbau	12 Monate im Barrique
Passt zu	Hartkäse, Lamm, Rind, Wild
Awards	James Suckling 94 / 100 , Robert Parker 92 / 100
Grösse	75 cl
Jahrgang	2016
Artikelnummer	95005893

Bemerkungen

Auf den Höhen von Saint-Estèphe stehen die majestätischen Pagoden von Cos d'Estournel, dem Vermächtnis von Louis-Gaspard Lacoste de Maniban, Marquis d'Estournel, dem "Maharadscha von Saint-Estèphe". Dieser kühne Mann reiste durch die ganze Welt, um die Vorzüge seines Weins zu preisen und neue Kunden zu gewinnen. Das Weingut, das Louis-Gaspard d'Estournel 1791 von diesem Visionär geerbt hatte, wurde im Laufe der Jahre von ihm geformt und ermöglicht noch heute den Anbau eines Terroirs von bemerkenswerter Komplexität und Reichhaltigkeit. Seit dem Jahr 2000 ist Cos d'Estournel, Zweites Gewächs von 1855, im Besitz von Michel Reybier. In dem Bestreben, der avantgardistischen Vision des Gründers zu folgen und einen entscheidenden technischen Vorsprung zu erlangen, baute er 2008 den ersten rein mit Schwerkraft arbeitenden Weinkeller in Bordeaux.

Degustationsnotizen

Der Jahrgang 2016 bleibt dem Stil von Cos d'Estournel verpflichtet: ein Wein zum Vergnügen, ausgewogen und üppig. Samtig und seidig, zeichnet er sich durch sein charmantes und präzises Auftreten aus. Die Tannine sind gleichzeitig fein und

komplex und sorgen für Knackigkeit und Genuss in einem sehr vielversprechenden Jahrgang mit einem erkennbaren und klaren Stil.

Passt zu

Lamm, Rind, Braten, Wild