



Bourgogne Pinot Noir 2016

Château Cos d'Estournel



Artikel Nr.	04122
Land	Frankreich
Herkunft	Burgund, Frankreich
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Boden	Mergel und tonhaltiger Sandstein auf kalkhaltigem Substrat
Füllmenge	0,38 l
Beschreibung	Brillantes Kirschrot mit roten Fruchtaromen. Am Gaumen, Kirsche mit Noten von Limette und Minze. Ein prächtiger Wein mit viel Frucht und einer zarten Note aus Holz. Gute Beharrlichkeit. Harmonisch und ausgewogen.
Empfehlung	Rotes Fleisch, Geflügel oder mildem Käse
Über den Winzer	Zwischen Pauillac und Saint-Estèphe, etwas abgegrenzt vom Château Lafite liegen die Weinberge des Château Cos d'Estournel und dominieren das Ufer der Gironde. Nach Westen an den atlantischen Ozean und nach Osten an der Gironde grenzend, profitieren die Weinberge von einem äußerst günstigen Mikroklima, welches wie eine Art Temperaturegler, die Weinreben vor extremen Temperaturen schützt. In der alten Sprache der Gascogne bedeutet "Cos" in etwa soviel wie "Der Hügel der Kieselsteine". Und in der Tat sind die Weinberge des Château Cos d'Estournel, die an den Hügeln der Gironde gelegen sind, eine beeindruckende Ansammlung von Gesteinen aus dem fernen Massiv Central und den Pyrenäen. Diese geologische Besonderheit "zwingt" die Weinreben, die auf den Gesteinen gepflanzt sind, besonders tief in die nährstoffreichen Schichten zu wurzeln. Somit entsteht ein besonders konzentrierter Saft in den Trauben, der dem Wein von Cos d'Estournel seinen besonderen Geschmack verleiht.