



Château Cos d'Estournel 2008

Château Cos d'Estournel



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 06637 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Saint-Estèphe im Süden, unmittelbar an der Gemeindegrenze zu Pauillac auf der ersten Anhöhe; Bordeaux |
| Rebsorte | Cabernet Sauvignon (85 %), Merlot (13 %), Cabernet Franc (2 %) |
| Qualitätsbezeich. | Grand Cru Classé Saint Estèphe |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18°C |
| Ausbau | Der Ausbau erfolgte 16 Monate lang in 80% neuem Holz. |
| Boden | Sandig, kieselfeste Böden |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Über den Winzer | <p>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.</p> <p>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.</p> |