



Château Cos d'Estournel 2014

Château Cos d'Estournel



Artikel Nr.	06647
Land	Frankreich
Herkunft	Saint-Estèphe im Süden, unmittelbar an der Gemeindegrenze zu Pauillac auf der ersten Anhöhe; Bordeaux
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (85 %), Merlot (12 %), Cabernet Franc (3 %)
Qualitätsbezeich.	Saint Estèphe Grand Cru Classé
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
Beschreibung	Tiefe, rubinrote Farbe. Aromen von Pflaume, Johannisbeere und Kirsche werden durch Holzaromen, Sojasauce und Blumen begleitet. Seidig und ziemlich üppig, mit einer zurückhaltenden Süße und beträchtlicher Finesse. Finish mit feinkörnigen Tanninen und anhaltenden Noten von Mineralien, Kräutern, getrockneten Blumen und Rauch.
Empfehlung	Wildgerichte, Braten, rotem Fleisch
Über den Winzer	Zwischen Pauillac und Saint-Estèphe, etwas abgegrenzt vom Château Lafite liegen die Weinberge des Câteau 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.