



Château Cos d'Estournel St. Estèphe AOC 2018

Frankreich, Bordeaux

Dunkles, dichtes Purpur. Verführerische Noten von schwarzer Schokolade, Brombeerkonfitüre, Süssholz, etwas Veilchen und Cassislikör. Absoluter Topwein mit perfekter Tanninstruktur, vollem Körper und schier endlosem Abgang. 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Petit Verdot und 1% Cabernet Franc. Der Ausbau erfolgt in 50% neuen Barriques.



Antonio Galloni: **97-100 Punkte**

Robert Parker: **97-100 Punkte**

James Suckling: **98 Punkte**

Wine Enthusiast: **95-97 Punkte**

Wine Spectator: **96 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc



16-18 °C



10-30 Jahre

Passende Gerichte

Grilladen, Pilzgerichte, Risotto, rotes Fleisch, würziger Käse

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 – 74 × 105mm



Château Cos d'Estournel St. Estèphe AOC 2018 - 2018



Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot,
Cabernet Franc

°C 16-18 °C



10-30 Jahre

Passende Gerichte

Grilladen, Pilzgerichte,
Risotto, rotes Fleisch,
würziger Käse