



## Château Cos d'Estournel

2019 2ème Cru Classé en 1855, St-Estèphe AOC  
37.5cl (12er-Holzcrate)

### Degustationsnotiz

Internationale Bewertungen: Parker's Wine Advocate 97-99/100, James Suckling 98-99/100  
Pirmin Bilger: Herrlich reife Cabernet-Nase mit Aromen von Kirsche, Cassis und Johannisbeere. Unterstützt von einer feinen Würze strahlt hier viel Frische aus dem Glas. Der Wein zeigt eine schöne Reife und wirkt unglaublich elegant. Am Gaumen genüsslich saftig und frisch, gestützt von einer knackigen Säure. Auch hier kommt die würzig-reife Cabernet-Frucht sehr charmant zur Geltung. So nobel und delikate habe ich den Cos in den letzten Jahren nicht erlebt. Offenbar setzt man auch hier verstärkt auf Feinheit und Eleganz. Würziges und langanhaltendes Finale mit zarten Röstaromen. Ein faszinierender und edler Cos!


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

 **Robert Parker:** 97+

 **Wine Spectator :** 99

 **Vino Vario:** 20