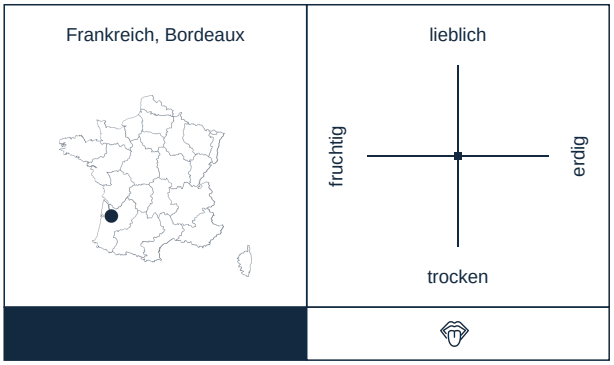
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2E GRAND CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL AOC

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL | 2020





Im Gaumen zeigt sich ein grosser Bordeaux, ohne Abstriche: breit, lange anhaltend, tanninbetont, mit schöner Fruchtsäure. In erster Linie ist dieser Cos dEstournel wunderschön verarbeitet und perfekt ausgereift. Die Harmonie zählt bei diesem Gewächs. Cos dEstournel geniesst ein hohes Renommee - zu Recht, wie er beweist: dafür spricht der fast endlose Abgang, die Komplexität der Aromen und die Eleganz.

Cabernet Sauvignon, Merlot

Genussreife: 7 - 15 Jahre

Während einigen Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig

Wild, Lamm, Rindsentrecôte, Châteaubriand, Rindsfilet im Teig/Filet Wellington

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873