bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele



Château Cos d'Estournel 2ème Grand Cru

Château Cos d'Estournel 2ème Grand Cru
Saint-Estèphe AOC

Art-Nr.: 12659
Jahr: 2006
Grösse: 75 cl
Anbau: Naturnah
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Appellation: Saint-Estèphe AOC
Bewertung: 19/20 BAP - 19/20 Gerstl
Ausbau: Barrique
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Glasempfehlung: Bordeaux
Serviervorschlag: Vorab öffnen - dekantieren

165.00 CHF

Château Cos d'Estournel liegt im südlichen Teil der Appellation Saint-Estèphe auf einem leicht erhöhten Plateau mit sanft abfallenden Hängen. Die Unterböden der Rebfläche bestehen aus tiefem Kies auf Kalksteinuntergrund. Das Durchschnittsalter der Reben ist 35 Jahre und Cabernet Sauvignon ist auf dem Plateau klar die Leitsorte. Ergänzt wird die Assemblage mit etwas Merlot aus tieferen Lagen beim Fluss, sowie Cabernet Franc und Petit Verdot.

Die Weinberge sind begrünt, geerntet wird manuell. Vor der Weinbereitung im neuen Keller findet eine strenge Selektion des Traubenmaterials statt. Weltweit einzigartig sind die 72 Edelstahltanks, welche alle thermoreguliert sind und es erlauben, sämtliche Arbeitsschritte mittels Schwerkraft zu betreiben. Die Weine müssen so nicht umgepumpt werden, was Trauben und Most schont und die Qualität der Weine steigert. Ausgebaut wird der Wein anschliessend während 18 Monaten in praktisch vollständig neuen Eichenfässern.

Farblich mit dunklem Granatrot, präsentiert sich der Wein in der Nase mit einer reifen, dunklen Beerenfrucht, sowie Aromen von Vanille und edlen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig aber gradlinig und frisch, bietet Cos schon in jungen Jahren einen unverwechselbaren Trinkgenuss. Die Tannine sind äusserst präzis. Mit der Reife gewinnt der Wein an Komplexität und Geschmeidigkeit dazu, die Gerbstoffe schmelzen langsam ab und lassen Cos d'Estournel zu einem extravaganten, edlen Tropfen werden. Als Begleiter von Wild, einer Terrine, einem Lammrücken oder selbst zu dunkler Schokolade spielt Cos d'Estournel seine ganzen Qualitäten aus.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

Mit seinem perfekten Gleichgewicht zwischen Opulenz und Finesse, hat Château Cos d'Estournel in den letzten zehn Jahren eine grosse Qualitätskonstanz bewiesen. Die Preise liegen unter denen eines Premiers Crus, die Qualität aber ist definitiv auf deren Augenhöhe. Cos d’Estournel ist ein Wein, der sehr lange haltbar ist. Am besten geniesst man ihn zwischen 15 und 50 Jahren und lässt sich dadurch auf eine wunderschöne Weinreise einladen.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch