



## Cos d'Estournel 2022

Saint Estèphe

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, St. Estèphe
Produzent	Château Cos d'Estournel
Traubensorten	Cabernet Franc 1 % Petit Verdot 1 % Merlot 37 % Cabernet Sauvignon 61 %
Ausbau	18 Monate in Eichen-Barriques - 55% neues Holz
Inhalt	150 cl
Lagerfähigkeit	bis 2090
Jahrgang	2022
Spezifikation	Rarität
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14 %
Awards	Jeb Dunnock 100 / 100 Falstaff 98 / 100 James Suckling 99 / 100
Artikelnummer	010081215022

### Degustationsnotizen

Betrachtet man den 2022er Château Cos D'Estournel, so ist dieser großartige Saint-Estèphe eine normale Mischung aus 61 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot und dem Rest Cabernet Franc und Petit Verdot, der 18 Monate in 50 % neuer Eiche verbracht wurde. Bemerkenswert konzentriert und doch von anmutiger Eleganz geprägt, hat er sensationelle Cassis, Graphit, Frühlingsblumen und subtile tabakbetonte Aromen, eine vollmundige Fülle, ein tiefschichtiges, mehrdimensionales Mundgefühl und einen monumentalen Abgang. Mit einem Alkoholgehalt von 14 % und einem pH-Wert von 3,79 ist er der beste Cos d'Estournel, wie er je hergestellt wurde. Er hat tatsächlich eine große Anziehungskraft, wird aber erst in einem Jahrzehnt die Anfangsphase seines besten Trinkfensters erreichen, und er wird eine Gesamtlebensdauer von 50-75 Jahren haben. Jeb Dunnock