Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2022 J. Suckling 94-95/100



Les Pagodes de Cos

Second Vin du Cos d'Estournel
Château Cos Estournel

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / St. Estèphe AOC

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Der Zweitwein von Cos d'Estournel präsentiert sich bereits in der Nase dicht und ausdrucksstark mit Aromen von schwarzen Beeren, Zedernholz und feinen Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er mit bemerkenswerter Tiefe und seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang, elegant und von würzigen sowie mineralischen Nuancen geprägt. Für einen Zweitwein ist er beeindruckend komplex und harmonisch.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu Rindsentrecôte, Lammrücken oder Wildgerichten. Auch zu Steinpilzrisotto, gebratenen Waldpilzen oder cremigem Weichkäse ist er ein ausgezeichneter Begleiter.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch