



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Cos d'Estournel, St. Estèphe 2e cru classé rouge***

Region: *Bordeaux - St. Estèphe*  
Erzeuger: *Château Cos d'Estournel - St. Estèphe*  
Rebsorten: *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*  
Bestell-Nr.: *FBX080208M*

*Im Urteil von Pinard de Picard ist dieser „brillante Wein“ (Mario Scheuermann) einer der absoluten Stars des Jahrgangs und ganz nahe der Idealnote. Im Urteil von Pinard de Picard ist dieser „brillante Wein“ (Mario Scheuermann) einer der absoluten Stars des Jahrgangs und ganz nahe der Idealnote. Angesichts seiner exorbitanten Qualität ist er auf Augenhöhe (oder besser gar?) mit den Premier Crus - aber deutlich preis„werter“! Daher ist der Cos d'Estournel für uns der Wein des Jahrgangs 2008 im Bordelais!*



*René Gabriel, WeinWisser: „Aussen sieht alles aus wie immer. Innen aber ist die Kellerei von Château Cos d'Estournel, dem berühmten Deuxième Cru aus St. Estèphe, eine aufregende Neuerscheinung. Blitzender Chromstahl und Glas, wo hin man sieht. Die zahlreichen konischen Cuves ermöglichen dem Cos-Team, jede gelesene Parzelle separat zu vinifizieren. Die gesamte Produktion läuft zudem nach dem Prinzip der Gravitation. Dazu kommen vier gläserne Aufzüge zum Einsatz, aber keine einzige Pumpe. „In puncto Qualität steht der Cos mit den besten und teuersten Weinen mindestens ebenbürtig da.“ konstatiert Direktor Jean-Guillaume Prâts voller Stolz. In der Tat ist der Cos einer der besten des Bordelais!*

### *2008er Cos d'Estournel*

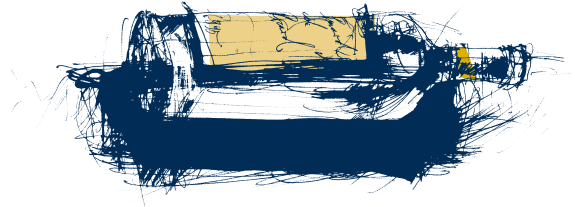
*85 % Cabernet Sauvignon, 13 % Merlot, 2 % Cabernet Franc. 78 % der Lese fand Zugang zum Grand Vin. Tiefes, dichtes Granat mit lila und violetten Reflexen. Komplexes Bouquet, dezent laktisch, Kandisnoten, Vanillestängel, Brombeergelée, Black Currant und dunkle Edelhölzer, zarte Rauchnoten im Untergrund. Im Gaumen mit viel Schmelz, dann mit sattem, konzentriert blaubeerigem Extrakt aufwartend, im Finale Cassis, Brombeeren und ein Hauch von dominikanischem Tabak, klingt mit feinem, elegantem Druck aus. 19/20 Punkte - Trinkreife: 2018-2033”*

*Robert Parker: „The 2008 Cos d'Estournel possesses an atypically high (85%) amount of Cabernet Sauvignon, with 13% Merlot and 2% Cabernet Franc. The first vintage vinified in the new facility, an unusually high percentage of the crop (78%) was included in the grand vin. The bad news is that yields were a minuscule 25 hectoliters per hectare. This wine achieved 13.8% natural alcohol, and the number of days between the flowering and harvest was 160, compared to the normal 100-110 (one of the keys to understanding the exceptionally high quality that characterizes the 2008 Bordeaux). There were no serious*

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

*heat waves during the growing season, which meant that the maturation process was slow, long, and ideal. Combine that with the very low yields, and the superb weather from mid-September to late-October, and the often splendid results are much easier to comprehend. The inky/purple-hued 2008 Cos is still very young, and probably will improve even further as the wine came out of malolactic fermentation very late. It reveals exceptionally precise, fresh aromas of black fruits, crushed rocks, licorice, flowers, and subtle smoke. Dense and high in tannin, the extraordinary richness of polyphenols has given the wine power, substance, and depth, but the sweetness of the tannin and the seemingly low acidity, even though the wine tastes remarkably fresh and the pH is only 3.57 (compared to pH's close to 4 when the fruit is this ripe), has given the wine a precision and elegance that is remarkable. And don't forget, this is probably the highest percentage of Cabernet Sauvignon ever used in a Cos d'Estournel blend. This wine should gain weight, richness, and a few Parker points by the time it is bottled. It is even denser and richer than the 1996, with an index of polyphenols at 80, which is not unusual for many of the top wines of the vintage, but is extremely high, and more along the lines of what one would find in the top wines of 2005. It should evolve for 30-35 years. This property has undergone a complete make-over, building a state-of-the-art, spaceship-looking new winemaking facility, and giving brilliant winemaker Jean-Guillaume Prats carte blanche authority from proprietor Michel Reybier. The team continues to fine tune and reflect on every possible detail in both the vineyard and the winery in order to achieve even greater success. 94-96+ Punkte!"*