

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Cos d'Estournal, St. Estèphe 2e cru classé rouge

Region: *Bordeaux - St. Estèphe*
Erzeuger: *Château Cos d'Estournal - St. Estèphe*

Rebsorten: *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*
Bestell-Nr.: *FBX080211*

Max Gerstl: „Der Duft ist so tief wie in einem grossen Jahr, enorm konzentrierte schwarze Frucht, Leder, Tabak, schwarze Trüffel, alles ist von eindrucklicher Präzision, irgendwie eine andere Welt, strahlt mehr Grösse aus als die meisten bisher probierten 2011er und doch ist der Duft sehr typisch für 2011. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, wunderbar dicht und doch angenehm kühl und total klassisch, die Konzentration ist enorm, aber noch viel eindrucklicher sind Feinheit und Eleganz, verbunden mit einem Aromenspiel, das sinnlicher nicht sein könnte, ein Ausnahmewein, unglaublich! 19/20 Punkten!“



René Gabriel, WeinWisser: „Auf Cos war es die früheste Ernte seit 1893 und die kleinste seit 1991! Jean-Guillaume Prâts: ‚Ich musste mich entscheiden, ob ich viel billigen Cos oder wenig grossen Cos mache. Um der Marke Willen und auf der stetigen Suche nach dem Besten, habe ich schweren Herzens zwei Drittel als Pagodes deklassiert.‘ Es scheint auf Cos die Tendenz zu sein, dass es halt immer weniger gibt. Man muss sich das so vorstellen: Vom Jahrgang 1982 gab es 42.000 Kisten. Vom Jahrgang 2011 wird es 9.000 Kisten geben. 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc. 36 hl/ha. Nur 30 % der Ernte wurde als Grand Vin selektioniert.

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Komplexes Bouquet mit einer gewissen Cabernet-Süsse im ersten Ansatz, dunkler Kaffee, Pflaumen, aber auch florale erfrischende Noten zeigend, im zweiten Ansatz Black Currant und junger Malaga. Nobler Gaumen, schon wunderbar integrierte Tannine zeigend, somit ist die Adstringenz schön ausgeglichen, Heidelbeeren und Cassis im Finale. Ein direkter, sehr gut vinifizierter, vielleicht gar etwas zu geschliffener Wein der seine Bewertung locker verdient. Vielleicht hat er Fans die ihn noch höher bewerten. 18/20 Punkten!“

