



## Cos d'Estournel

### **Große Vertikalprobe im Restaurant Hirsch, Schramberg März 2002**

#### Menü:

- Amuse Bouche
- St.-Pierre auf der Haut gebraten mit Kartoffelwürfel
- Wachtelcasoulette auf Berglinsengemüse
- Lammkeule aus dem Ofen mit Ratatouille und Gnocchis
- Entenbrustscheiben auf gedämpftem Lauch mit Maiscrepes
- Rehrücken mit Pilzkruste überbacken, Spätzle und Rahmwirsing
- Haselnußparfait mit Mandelblättchen und Karamalesoße

#### Weine:

- Champagne Grand Cru, Michel Pithois oder Lillet Blanc
- 1998 Château Smith-Haut Lafitte Blanc Cru Classé, Pèssac-Léognan
- 1998 Château Cos d'Estournel
- 1996 Château Cos d'Estournel
- 1994 Château Cos d'Estournel
- 1990 Château Cos d'Estournel
- 1989 Château Cos d'Estournel
- 1988 Château Cos d'Estournel
- 1986 Château Cos d'Estournel
- 1982 Château Cos d'Estournel
- 1981 Château Cos d'Estournel
- 1979 Château Cos d'Estournel
- 1970 Château Cos d'Estournel (aus derMAGNUM)
- 1964 Château Cos d'Estournel
- 1961 Château Cos d'Estournel
- 1955 Château Cos d'Estournel
- 1948 Château Cos d'Estournel
- 1986 Château Rayne-Vigneau 1er Cru Classé, Sauternes