



## Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC, Second vin du Château, Cos d'Estournel

Der beste Pagodes und schon ein eigenständiger Cru in seiner Ausrichtung

### **Beschreibung:**

Das Château Cos d'Estournel, das im 19. Jahrhundert gegründet wurde, gilt als eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit 1855 werden seine Weine mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Verschwenderisches Bouquet mit einer berauschenden Süsse die an einen Ribera del Duero erinnert, viel Brombeergelée, Kokos und schwarze Schokolade. Sublimer Gaumen, zeigt viel Saft über dem Extrakt, sehr ausgeglichen und mit einer erstaunlichen Materie insgesamt.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Produzent:</b>	Second vin du Château
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0586309

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC  
Second vin du Château

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.