



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. Sublimier 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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Second vin du Château

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0586309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC
Second vin du Château

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