



Les Pagodes de Cos

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

Das Aushängschild der Appellation St-Estèphe

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:

Dunkles Rubinrot. Filigranes florale Bouquet dahinter Waldbeeren, Himbeermark und Schattenmorellensaft. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur und ganz feinen Tanninen unterlegt. Im Finale wiederum viel Fruchtdruck, wirkt geschliffen überzeugt mit purer Finesse

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Second vin du Château

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0586316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.