



2017 Les Pagodes de Cos

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

Das Aushängeschild 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.

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

Region: Bordeaux

Subregion: St-Estèphe

Produzent: Château Cos d'Estournel

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Guía Peñín 95/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0586317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Guía Peñín 95/100
Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.