2009 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Estèphe
Produzent:	Château Cos d'Estournel
Bewertung(en):	Parker 94/100, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0586309

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20
Traubensorte(en):	60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch