



2016 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.

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):

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
Cos d'Estournel

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
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 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.