



## 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.