



SCHENK

WEINEXPERTISE

Pagodes de Cos Saint-Estèphe AOC

WEINKATEGORIE	AOC
LAND/ANBAUGEBIET	Frankreich / Bordeaux
UNTERGEBIET	Saint-Estèphe
JAHRGANG	2016
REBSORTE	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
FARBE	Rot
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	reichhaltig und ausgewogen, samtig und distinguiert, fein gewobene Tannine
AUSLOBUNG	<p>Mit Louis Gaspard d'Estournel nahm alles seinen Anfang: Er erbte 1791 zwei Domaines, Domaine du Cos und de Pomys, mit ca. 14 ha Reben. Er war überzeugt von der außergewöhnlichen Qualität des Terroirs und erweiterte die Rebfläche Parzelle um Parzelle. Heutzutage sind fast 100 ha im Anbau. Sein Unternehmergeist und der Wunsch, das Beste zu erreichen, spiegelte sich in den hervorragenden Weinen wider, die auf Château Cos d'Estournel gekeltert wurden. Der Ritterschlag erfolgte im Jahre 1855, als das Gut den Rang eines 2ème Grand Cru Classé erhielt. Zwei Drittel sind mit Cabernet Sauvignon bestockt, ein Drittel mit Merlot (sowie etwas Cabernet Franc und Petit Verdot). Pagodes de Cos ist der Zweitwein von Cos d'Estournel. Er wird mit derselben Sorgfalt und Akribie gekeltert und ausgebaut.</p>
EMPFEHLUNG	Zu Filetsteaks, zum Entrecôte, Lamm und Käse.
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
ALKOHOL	13 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 4,9 g/l
RESTZUCKER	< 2,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	45356





SCHENK

WEINEXPERTISE

Pagodes de Cos Saint-Estèphe AOC

MENGE JE VPE	12	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 0, H: 0, B: 0 cm/17,74 kg	
LADDEHILFSMITTEL	EUR	
VPE JE PALETTE	40	0
LAGE JE PALETTE	5	0
VPE JE LAGE	8	0

