



Pagodes de Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC

Frankreich, Bordeaux

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen sowie etwas Anis und leichte Röstnoten. Ausbau und Lagerung 12 Monate in Barriques. Assemblage: 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot. 13.0% Vol



Antonio Galloni: **91-94 Punkte**

James Suckling: **92-93 Punkte**

Robert Parker: **90-92 Punkte**

Jancis Robinson: **16 Punkte**



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot



16-18 °C



3-10 Jahre

Passende Gerichte

Gratin, Hartkäse, helles Fleisch, Pasta, Polenta, Risotto, Tofu

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine




Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden


Grösse: A7 - 74 × 105mm



Pagodes de Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC - 2021

 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

°C 16-18 °C

 3-10 Jahre

Passende Gerichte

Gratin, Hartkäse, helles Fleisch, Pasta, Polenta, Risotto, Tofu