



2020 Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein Klassiker unter den Haut-Médocs

Beschreibung:

Der Cru Bourgeois von Sociando-Mallet bietet seit vielen Jahren einen aussergewöhnlich hohen Genusswert. Das Château produziert körperreiche Weine mit einem komplexen Bouquet von schwarzen Fruchtaromen, gut eingebundenem Holz und wunderbarer Länge, die mit zunehmendem Alter noch an Komplexität und Harmonie gewinnen.

Degustationsnotiz:

Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Delikates Bouquet mit frisch gepflückter schwarzer Johannisbeere und zartem Veilchenparfüm, dahinter Lakritze, spürbare Terroirwürze und heller Tabak. Am dichten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche Extraktfülle, stützende Rasse und stützendes Tanningerüst. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit, zarte kernige Noten im Untergrund und fein mürbe Adstringenz. Kann noch zulegen, erinnert mich an den 2016er!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château Sociando Mallet
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2027–2045
Rebsorte(n):	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0499220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 18.5/20,
Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker
92+/100
Rebsorte(n): 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2027–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.