



Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

«Velvety and poised » schwärmt James Suckling

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:

Tiefes Purpurgranat. Verführerisches Schattenmorellenbouquet, roter Johannisbeerensaft und helle Tabak. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze und Lavendel. Am delikaten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, fein mürbem Extrakt und zarter Adstringenz. Im gebündelten Finale blaue Beeren, Kirschenhäute und Wachholder. Wirkt aktuell etwas burschikos, mit dem Barriquefett kommt hier alles gut!

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Haut-Médoc AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0499219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.