

Sociando-Mallet



Château Sociando-Mallet

Frankreich

Bordeaux



Sociando-Mallet Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC 2012

Weingut

Château Sociando-Mallet liegt in der Gemeinde Saint-Seurin-de-Cadourne im Haut-Médoc, allerdings ganz in der Nähe von St. Estéphe. Der Ursprung geht auf einen baskischen Adligen namens Sociando zurück, der in der Gegend Landbesitz hatte. Seinen heutigen Namen bekam es durch einen weiteren Besitzer namens Mallet. Nach vielen bewegten Jahren wurde das Gut im Jahre 1969 in einem heruntergekommenen Zustand von Jean Gautreau übernommen, wobei die damalige Größe nur fünf Hektar betrug. Gautreau erweiterte den Besitz um das Zehnfache und produzierte durch rigorose Qualitätskriterien immer bessere Weine. Ab den 1980er-Jahren entwickelte sich der Betrieb zu einem wahren Kultweingut. Die Weinberge umfassen 58 Hektar Rebfläche, die mit den Sorten, Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (42%), Cabernet Franc (2%) und Petit Verdot (1%) bestockt sind. Der extrem langlebige Wein wird 11 bis 13 Monate in zu 80 bis 100% neuen Eichen-Fässern ohne Schönen und Filtration ausgebaut. Dieser ist nach Meinung nicht weniger Fachleute einer Reihe von Crus Classés überlegen

Expertise

Jahrgang:	2012
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bordeaux
Rebsorten:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc

Ausbau

Barrique

Sensorik

Er wirkt eigentlich nicht schwer, aber zeigt trotzdem eine großartige Komplexität und Dichte. Brombeeren und erdige Noten, im Duft Frühlingsblüten und ordentlich Cassis. Die seidigen Tannine machen ihn schon früh trinkbar.

Passt gut zu

Rindfleisch gegrillt, natur

Lagerfähig

25 Jahre

Tipp

Wine Advocate-Parker :

Whether it is due to the vintage or to Gautreau, the ferocity of the tannins in many 2011 Medocs seems relatively tame, but there is no lacking concentration in this wine, which is clearly of classified growth quality. It boasts a dense purple color along with abundant notes of creme de cassis, crushed rocks and spring flowers. Medium-bodied and super-rich, it is a real revelation in a vintage such as 2011. Given its precociousness and silky tannins, it can be drunk in 2-3 years, or cellared for two decades. (91 RP)