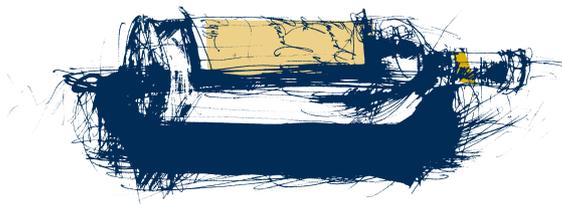


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Sociando-Mallet, Cru Bourgeois Haut-Médoc, rouge, Doppelmagnum

Region: *Bordeaux - Haut-Médoc*
Erzeuger: *Château Sociando-Mallet - Haut Médoc*

Rebsorte:
Bestell-Nr.: *FBX540106D*

Jean Gautreau, der extrem ehrgeizige Besitzer von Chateau Sociando Mallet, setzt kompromisslos auf hohe Qualität. Nördlich von St. Estephe direkt an der Gironde gelegen, verfügt diese großartige Domaine (bepflanzt mit 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 10% Cabernet Franc) über extrem kieshaltige Böden, die einen perfekten Wasserabfluss ermöglichen. Völlig zu recht wird der phantastische Rotwein von Sociando-Mallet spätestens seit dem legendären 1990er zu den besten und den alterungsfähigsten Tropfen in ganz Bordeaux gezählt!



Parker: „This classic wine is built for long-term aging (the French expression is vin de garde). A saturated purple color is followed by an extraordinary nose of graphite, cold steel, black currant jam, and a subtle truffle/earthy note. Powerful with highly extracted richness, high tannins, and the concentration necessary to stand up to the wine’s structure, it will require 7-10 years of cellaring, and should last for two decades thereafter. Anticipated maturity: 2014-2027. 90-92 Punkte”.

WeinWisser: „Extrem dunkles Violett mit lila Reflexen. Traumhaftes Holunder- und Brombeerbouquet, noble Hölzer, Kaffee und eine an Kandis erinnernde Süsse. Eleganter Gaumen, geschliffene Tannine, etwas leicht wirkender Körper, möglicherweise also ein Frühcharmeur. 17/20 Punkten”

VINUM: „Satt und voll, dicht, lang, superbes, reifes, frisches Tannin, saftiges, rassiges Finale mit blumigen und fruchtigen Noten: gut gelungen und sehr zuverlässig.”

FEINSCHMECKER: „Sociando-Mallet 2006 in bestform”

Bernard Burtschys, Chefverkoster der REVUE DU VIN DE FRANCE: „Ein Coup de Coeur, als einer von 20 Lieblingsweinen des Jahrgangs 2006 im Bordeaux.”