



2017 Les Obriers de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Parkers Highlight in Südfrankreich

Beschreibung:

Das angesagte Gebiet Terrasses du Larzac in der Nähe von Montpellier erinnert mit seinen kargen Böden an eine Mondlandschaft. Auf diesem besonderen Terroir wachsen die Trauben für die faszinierende Pèira-Kollektion. Für Parker ist die Boutique-Domaine eine der besten in Südfrankreich.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot, attraktiver Duft der südlichen Garrique, Wildkräuter, sowie roten und schwarzen Früchten. Im Mund vollmundig, körperreich, mit intensivem Fruchtansatz reifer schwarzer Kirschen und schwarzen Beerenfrüchten mit getrockneten Kräutern und zart floralen Noten. Bei aller südlicher Kraft auch immer auf der feinen, eleganten und verführerischen Seite mit guter Länge im Abgang. Sehr schöner Wein zum jetzt genießen mit einem Reifefenster von sicher weiteren 5 Jahren.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Peira

Bewertung(en):

Parker 90/100, Jeb Dunnuck 90/100

Ausbau:

in Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Rebsorte(n):

25% Carignan, 25% Cinsault, 25% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Grenache

Artikelnummer:

0815517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Obriers de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP

Domaine la Pèira en Damaisèla

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100, Jeb Dunnuck 90/100
Rebsorte(n):	25% Carignan, 25% Cinsault, 25% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.