



2016 La Pèira

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Flaggschiff mit Toprating

Beschreibung:

Rubinrot, ins Granat übergehende Farbe, duftet nach Cassis, Muskat, Kräuter der Provence, Rosenblätter, Zederholz, Lakritze und Graphit. Am Gaumen mit beeindruckender Konzentration des Stoffs, umwerfender, süßer Fruchtextrakt von Cassis, schwarzen Kirschen, Brombeeren, Waldbeeren und Pflaumen mit Zartbitterschokolade. Phänomenal die intensive, den Wein frisch haltende mineralisch-graphitartige Würze verschiedenster Kräuter, Tabak und geräuchertem Fleisch sowie . Der Wein ist nahezu vollkommen in seiner Textur, zeigt sich sowohl kraftvoll, nachhaltig und persistent am Gaumen, gleichzeitig aber auch unerhört sublim und elegant, pure Finesse und Seidigkeit aller Komponenten. So etwas hatten wir noch nie zuvor aus Südfrankreich probiert – sagenhaft, stilbildend und ehrlich auf 1er Cru Bordeaux-Level. Ein großer Wein, Weltklasse!

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):	Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker 95/100, Falstaff 96/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	70% Syrah, 25% Grenache, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0815716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Pèira

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 97–99/100, Parker 95/100, Falstaff 96/100
Rebsorte(n):	70% Syrah, 25% Grenache, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.