



2013 La Pèira

Terrasses du Larzac, Languedoc AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Einer der feinsten Weine des Südens

Degustationsnotiz:

Granrot, verführerischer Duft mit Noten von Cassis, Kräuter der Provence, Rosenblätter, Zederholz, Lakritze und kühler Graphit. Im Glas mit sehr guter Konzentration, voller Frucht von Cassis, schwarzen Kirschen, Brombeeren, Waldbeeren und Pflaumen sowie Zartbitterschokolade. Sehr fein untermalt durch mineralisch-erdige Würze verschiedenster Kräuter, Tabak und Röstaromen. Lang und persistent bis ins Finale, zugleich auch sublim und elegant, pure Finesse und Seidigkeit aller Komponenten.

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 93/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Artikelnummer:	0815713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Pèira

Terrasses du Larzac
Languedoc AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
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.