



"Einer der feinsten Weine des Südens"

## 2013 La Pèira

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

**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.

**Herstellung:**

24 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Bewertung(en):**

Parker 93/100

**Herkunftsland:**

Frankreich

**Traubensorte(en):**

70% Syrah, 30% Grenache

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**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.

**Service:**

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

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Produzent:**

La Pèira en Damaisèla/SCEA Robert Dougan

**Originalgebinde:**

6er-Holzbox

**Artikelnummer:**

0815713075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Pèira

Terrasses du Larzac  
Languedoc AOP  
Domaine la Pèira en Damaisèla

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100
<b>Traubensorte(en):</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.