



2013 La Pèira

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

Einer der feinsten Weine des Südens

Nota di degustazione:

Grantrot, 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Peira
Valutazioni:	Parker 93/100
Vinificazione:	24 Monate @WAB6439 Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Syrah, 30% Grenache
Numero di articolo:	0815713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Pèira

Terrasses du Larzac
Languedoc AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 93/100
Varietà d'uva: 70% Syrah, 30% Grenache
Maturità: Jetzt bis 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Monate @WAB6439 Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %

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