



2012 La Pèira

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

Parker meint: «Ein Wein, so delikat, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus a Frankreich kennt.»

Nota di degustazione:

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!

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 94–96/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	50% Syrah, 50% Grenache
Numero di articolo:	0815712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Pèira

Terrasses du Larzac
Languedoc AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94–96/100
Varietà d'uva:	50% Syrah, 50% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.