



2013 Las Flors de la Pèira

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

Gesuchter Premium-Languedoc

Descrizione del vino:

«Einer der Referenz-Produzenten im Languedoc und aus meiner Sicht eines der Top-Weingüter ganz Frankreichs...» Robert Parkers Wine Advocate

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 91-94/100

Vinificazione: 24 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre

Numero di articolo: 0815613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Las Flors de la Pèira

Terrasses du Larzac
Languedoc AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91-94/100
Varietà d'uva:	50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.