



2012 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

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubinrot, typisches Gewürzspektrum des Südens, florale Aromen. Trinkt sich sehr fein und elegant, fantastische, attraktive Frucht, in der Brombeeren dominieren, auch Pfeffer, Süßholz, Baumharz und Kräuter sind wahrzunehmen sowie getrocknete Blumen und Graphitnuancen. Ein absolut balancierter, harmonischer, großartiger Roter, der mit einer perfekten Textur aus Frische, Finesse und Klasse daherkommt, eher wie ein feiner Bordeaux, den man zunächst nicht erwartet aus dem Süden Frankreichs. Am Gaumen mit toller Länge und mittlerem Körper, ganz auf Klasse, Puresse und Persönlichkeit setzend. Trinkt sich jetzt bereits sehr attraktiv, wird sich jedoch wundervoll noch einige weitere Jahre auf der Flasche entwickeln.

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:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Peira
Valutazioni:	Parker 90-93/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	55% Grenache, 45% Syrah
Numero di articolo:	0815612

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 90-93/100
Varietà d'uva:	55% Grenache, 45% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.