



Las Flors de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Bereits jetzt ganz Großes Kino!

Beschreibung:

Rober Parker ist überzeugt: «Many observers consider this to be the most exciting estate in the Languedoc. » Das Boutique-Weingut braucht den Vergleich mit Topweingütern nicht zu scheuen. Die Region Terrasses du Larzac mit kies- und kalkhaltigen Parzellen gilt als eine der spannendsten Regionen Frankreichs. Die talentierte Önologin Audrey Bonnet-Koenig aus dem Elsass hat bereits mit Denis Dubourdieu, einem Star der Branche, gearbeitet, und sie wurde vom Château Cheval Blanc zur Beratung herangezogen. Eine Neuheit, die Sie unbedingt probieren sollten.

Aromenprofil:

Dunkles Purpur, bereits im Bukett mit umwerfender, großzügiger Beerenfrucht, Wildkräutern sowie erdig-mineralischen Noten. Unglaublich köstlich zu trinken, welch ein Gaumenfluss, welch ein großartiges Trinkvergnügen! Saftig-betörende Frucht reifer Schwarzkirschen, schwarze Johannisbeeren, gestoßener Pfeffer, Garrigue-Kräuter, Tabak sowie floral-verspielte Noten. Purer und samtig-seidener Fluss mit unglaublicher Präzision und Druck am Gaumen. Langes, intensives Finale.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine la Pèira en Damaisèla

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan, 5% Cinsault

Artikelnummer: 0815617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Las Flors de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 92-95/100
Rebsorte(n): 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan, 5% Cinsault
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.