

„La Pèira en Damaisèla“, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	La Pèira en Damaisela - Terrasses du Larzac
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA150313

Parker: „La Pèira ist einer der großen Stars in 2013!“ Und dann gibt er verschieden hohe Bewertungen zu unterschiedlichen

„The Rhone Report“: 97-100 Punkte für den absoluten Weltklassewein von La Pèira in 2010! „Ganz klar einer der Spitzenweine der Region. Und ich rechne gerne noch alle Weine vom südlichen Rhône-Tal in den Vergleich mit ein!“ Und 2013 setzt wohl nochmals was drauf und schmeckt mir wegen seiner Finesse, seiner unvergleichlichen Frische und Feinheit und seiner schier unerschöpflichen Kraft wie eine hypothetische Vermählung eines Chambertin von Rousseau mit einem Lafite-Rothschild. Jay McInerney schwärmt im Wall Street Journal enthusiastisch über den stilistisch noch nicht ganz so souveränen La Pèira 2007 (das war erst der Beginn einer revolutionären Entwicklung auf dem Weingut), vergleicht ihn mit den legendären 100-Punkte-Weinen wie dem 1989 La Mission Haut-Brion, dem 1990 Henri Bonneau Reserve des Célestins und dem (laut Antonio Galloni „nicht von dieser Welt stammenden“) Fattoria Galardi Terra di Lavoro 2004. Werte Kunden, dieser zutiefst berührende, absolute Weltklassewein des französischen Südens ist, wie seine epochalen Vorgänger einer der emotional am stärksten mich packenden Pretiosen, die ich jemals aus dem gesamten Mittelmeerraum probieren konnte. Ein unglaublich majestätischer, traumhaft komplexer Tropfen (60% Syrah 40% Grenache) mit einem riesigen Entwicklungspotential, welcher sich anschickt, die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu zu definieren. Alle Elogen der Fachpresse sind zutreffend, meine Fassprobe aller Fässer im Frühjahr diesen Jahres auf dem Weingut hat mir schier den Atem geraubt! Aus kleinsten Erträgen (zwischen 7 und



10hl/ha) wird hier ein Stoff produziert, aus dem die Träume von wahren Liebhabern bestehen: Ein spektakuläres Meisterwerk mit einem expressiven Parfum, in seiner betörenden Textur immer noch unglaublich dicht und konzentriert, wie die allerbesten Weine des Bordelais (definitiv höchste Premier Cru Qualität!), dabei jedoch von einer Eleganz und einer spektakulären Reinheit seiner verzaubernden Frucht geprägt, die stilbildend sein wird für die großen Weine des Mittelmeerraumes. In der Nase zeigen sich schon die vibrierende Frische des Jahrgangs sowie eine phantastische Vielfalt der Aromen, insbesondere Cassis und Brombeeren, wild wachsende, reife rote Waldbeeren und Kirschen, Veilchen, orientalische Gewürze, Lakritze sowie geröstete provenzalische Kräuter, dunkler Tabak, geräuchertes Fleisch, noble Bitterschokolade sowie eine geniale Feuersteinmineralität – einfach betörend! Die Zunge taucht ebenso ein in diese Orgie komplexer Aromen, der Mundraum wird zudem gepackt von animierenden Noten von Nelken und Schlehen und einer vibrierenden Mineralität! Dieser irre extraktreiche und ungemein frische (ja, Frische, das ist eine wahrlich neue Qualitätsdimension im Languedoc!), in Referenzqualität balancierte Wein betört den Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht unterschlucken, die Tannine spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich, und dann – Welch grandioser Abgang. Das ist intellektuelle Rasse, das ist so ungemein präzise und pur im unendlich langem Nachklang! Ein ungemein verführerischer, erotischer Wein, aber nicht opulent, vielmehr mächtig und kraftvoll wie ein Chambertin! Ein Aristokrat, edel und nobel wie vielleicht nie zuvor im Languedoc gesehen! Viele Kenner halten den „La Pèira en Demaisèla“ für den besten Wein, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde! Jancis Robinson findet ihn „sehr fein und ausgewogen. Voller Freuden, geschmeidig und raffiniert, enorm verführerisch und reich und glamourös“. Gary Vaynerchuk, Wine Library, riecht den nächsten großen, globalen Kultwein. „Le Grand Cru du Sud de la France“, urteilt Andrew McMurray, „von zweifellos einer der besten Domainen ganz Frankreichs“ schwärmt Parker!

Trinkempfehlung: Dieser göttliche Nektar schmeckt schon in seiner jetzigen Primärfruchtphase unglaublich gut, Höhepunkt!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333