

„Les Obriers de la Pèira“, rouge

| | |
|---------------|---|
| Region | Languedoc |
| Erzeuger | La Pèira en Damaisela - Terrasses du Larzac |
| Alkoholgehalt | 14.5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Carignan, Cinsaut, Mourvèdre, Syrah |
| Bestell-Nr. | FLA150120 |

Das Konzept des mediterranen „Tischweins“, enorm wertig umgesetzt!

Mit der Einführung des „Les Obriers“ hat man bei La Pèira ganz bewusst einen Einstiegswein neben dem bekannten roten grand vin „La Pèira“ und dem Zweitwein „Las Flors“ vorgestellt. Die ursprüngliche Entscheidung, die damals noch eher vernachlässigten Sorten Südfrankreichs, Cinsault und Carignan, in einem Blend zu verwenden, erwies sich als goldrichtig: „Heute sind sie ja fast modische Varianten geworden“, stellt „La Pèiras“ Grunder Rob Dougan als Pionier fest. Ihm schwebte bei der Cuvée immer das französische Konzept eines vin ordinaire vor, der als Wein für den täglichen Genuss konzipiert sein sollte. Dafür werden die Trauben der beiden lieu-dits Belle Fiolle und Les Points in Handlese geerntet und je nach Jahrgang in unterschiedlichen Verhältnissen „vermählt“. Mitunter ergänzt ein Anteil Syrah und/oder Mourvèdre die ursprünglichen zwei Sorten dieser Assemblage. Frische Wiesen-Champignons, rote Johannisbeere und Kiefernborke lassen an einen Waldspaziergang mit reichlich Ausbeute denken. Am Gaumen hingegen zeigt sich der 2020er unaufgeregt und sehr rund. Wie ein Kieselstein rollt er von einer Gaumenseite zur anderen, eine Spur aus roten Fruchteindrücken wie Erdbeere und Sauerkirsche hinterlassend. Die Säure zeigt noch am ehesten an, welchen Jungling man hier im Glas hat – der Gerbstoff ist bereits nahezu wegerodiert, dafür gibt es final ein Quäntchen Grünen Pfeffer und auch ein wenig Paprikapulver („pimentón de la Vera dulce“) zu schmecken. Diese seidig-abgerundete Art sorgt dafür, dass dem unkomplizierten Trinkgenuss des „Les Obriers“ nichts im Wege steht – wie von seinen Machern geplant. Er ist der prototypische „Tischwein“ des Südens, in diesem Fall aus den typischen Sorten Okzitaniens gekeltert! Und entsprechend fein begleitet er eine ganze Palette von Gerichten: vor allem Schmorgerichte wie „Daube de Boeuf a la niçoise“, alles mit Lammesfleisch und auch Wild-Variationen



Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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