

COLLIOURE ROUGE PARCÉ FRÈRES 2019

MAISON PARCÉ FRÈRES



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Rubinrot
-



Intensität

mittel +



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

sehr gut
14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: ROUSSILLON, FRANKREICH

REBSORTE: GRENACHE / GARNACHA,
MOURVEDRE / MONASTRELL, SYRAH / SHIRAZ

PREIS: 15,20 €

AROMEN:

BROMBEERE ◀

SCHWARZE JOHANNISSBEERE ◀

SCHWARZE KIRSCH ◀

SCHWARZER PFEFFER ◀

SCHOKOLADE ◀

RAUCH ◀

WINZER

Die Maison Parcé Frères ist ein traditionsreiches Familienweingut im Roussillon, Südfrankreich, mit Sitz in Banyuls-sur-Mer. Die Geschichte geht bis auf ihre Urgroßmutter Therese Parcé zurück. Maßgeblich geprägt wurde sie zuletzt von den beiden Brüdern Marc und Thierry Parcé, die das Weingut 1976 erbten und seit 1984 unter dem eigenen Namen sowohl Stillweine als auch sogenannte Vin doux Naturel (Dessertweine) erzeugten. Heute führen Marcs Söhne Martin, Augustin und Vincent Parcé das Erbe ihres Vaters fort und bewirtschaften die mittlerweile knapp 40 Hektar eigene Weinberge. Marc agiert weiterhin als Botschafter für die Weine des Languedoc-Roussillon und unterstützt so auch die anderen (kleineren) Winzer der Region. Die Familie Parcé legt seit jeher großen Wert darauf, das erhaltene Erbe zu pflegen und die Traditionen ihrer Region zu bewahren. Sie kombinieren traditionelle Methoden mit modernen Techniken, um Weine zu erzeugen, die die Einzigartigkeit ihrer Terroirs widerspiegeln. Sie begegnen der Natur und der Tradition des Weinbaus im Roussillon dabei mit großem Respekt.

Hier im Südwesten Frankreichs fasst das Languedoc-Roussillon die flache Region Languedoc und das gebirgige „Anhängsel“ Roussillon zur größten Weinbaufläche des Landes zusammen. Die Weinberge reichen hier teilweise fast bis ans Meer und sind stark von der angebauten Hauptrebsorte Grenache geprägt. Und so unterschiedlich wie die geografischen Gegebenheiten sind auch die Charaktere der Winzer. Im Roussillon prägt die Nähe zur spanischen Grenze das Selbstwertgefühl der Menschen, man fühlt sich hier eher als Katalane denn als Franzose. Das zeigt sich auch im eigenständigen Sortiment der Familie Parcé und dem Zusammenhalt der Winzer in der Region.

Warum wir Maison Parcé Frères im Programm haben

Das Sortiment der Familie Parcé ist sehr vielfältig und hat viele vergessene Schätze, die seit Langem nicht nur unser Herz, sondern auch

WEIN

„Savoir-vivre“ bedeutet soviel wie die Kunst das Leben zu genießen! Ein Glas Collioure rouge transportiert perfekt dieses Gefühl von französischer Leichtigkeit und Wärme.

Ganz im Südwesten Frankreichs, fast schon an der Grenze zu Spanien, liegt das bezaubernde Küstenstädtchen Collioure mit seinem Königsschloss, dem malerischen Hafen und unzähligen kleinen Cafés. Die Weinberge reichen fast bis an die Häuser der Stadt und an das Meer. Picasso und Matisse haben die besondere Stimmung dieser Stadt in einigen ihrer Bilder verewigt.

Der Collioure rouge von der Domaine Parcé Frères ist eine klassische Rotwein Cuvée und wird aus dem bekannten Traubentrio Südfrankreichs gekeltert. Grenache, Syrah und Mourvèdre verleihen diesem Wein seinen unverwechselbaren Charakter mit seinen Fruchtaromen und seiner Würzigkeit.

Er begeistert aufgrund seiner intensiven Nase von dunklen Früchten, die an Cassis und Brombeeren erinnert. Vor allem haben es uns seine fein strukturierten Tannine angetan. Die Säure ist spürbar, allerdings nicht spitz, sondern wunderbar lebendig im Mund. Sein würziger Charakter macht ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter.