RIVESALTES AMBRÉ 20 JAHRE

Parcé Frères, Roussillon

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



WEINBAU

Rebsorten

Grenache blanc /
Garnacha blanca
Grenache Gris
Macabeo / Viura

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

AROMEN

Karamell / Toffee
Haselnuss
Honig
Orangenschale
Dattel
Rosine
Getrocknete Aprikose

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2059
12 bis 14°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

körperreich
finessenreich
deutliche Süße
herrlich gereift
feine Holznote

Der Rivesaltes Ambré 20 Jahre von Parce Frères ist ein Süßwein aus dem Roussillon, der durch seine lange Reifezeit von zwei Jahrzehnten eine beeindruckende Komplexität und Tiefe entwickelt hat. Dieser Vin Doux Naturel wird aus den Rebsorten Grenache Blanc, Grenache Gris und Macabeu gewonnen. Die Trauben werden vollreif gelesen. Das besondere ist, dass der Most während der Gärung durch Zugabe von Weinbrand aufgespritet wird. Diese Technik wird auch bei der Portweinherstellung angewandt und verleiht dem Wein seine einzigartige Stilistik. Durch die Aufspritung wird die Gärung gestoppt und die bis dahin noch enthaltene Restsüße bewahrt. Der Alkoholgehalt liegt anschließend bei 16 Vol.%, so dass ein kräftiger und körperreicher Wein entsteht. Nach der Gärung reift der Rivesaltes Ambré für 20 Jahre in großen Holzfässern, wo er seine charakteristische bernsteinfarbene Färbung und seine vielschichtige Aromatik entwickelt.
Die lange oxidative Reife sorgt für komplexe Noten in der Nase. Ein faszinierendes Bouquet von getrockneten Aprikosen, Rosinen, Karamell, Honig, Haselnüssen und feinen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich samtig und vollmundig, mit einer lebendigen Säure, die die üppige Süße perfekt ausbalanciert. Der lange, elegante Abgang trägt die Aromenvielfalt harmonisch weiter.
Dieser außergewöhnliche Süßwein hat bereits viele Fans bei uns gewonnen! Er ist ein idealer Begleiter zu Desserts mit viel Frucht, wie Aprikosen- oder Apfeltarte, sowie zu gereiftem Hartkäse oder kräftigem Edelschimmelkäse. Servieren Sie ihn bei einer Trinktemperatur von 12 bis 14°C, um das volle Potenzial dieses Weins zu entfalten. Durch die hohe Süße und den Alkoholgehalt hat der Wein ein Lagerpotenzial von weiteren 30 bis 50 Jahren und verspricht so Genusserlebnisse, die über Jahrzehnte begeistern. Die 30 bis 50 Jahre beziehen sich dabei auf die geschlossene Flasche. Doch auch der geöffnete Wein ist sehr stabil und kann über einen Zeitraum von mehreren Wochen entspannt getrunken werden.

MAISON PARCÉ FRÈRES

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 das unserer Kunden erobern. Im Gegensatz zum Languedoc, wo man sich auf Rotwein Cuvées aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan, sowie Schaumwein (Crémant de Limoux) spezialisiert hat, werden im Roussillon zusätzlich auch herausragende Dessertweine, die Vin Doux Naturel aus Grenache und Muscat Blanc produziert. Diese charaktervollen Weine bereichern unser Programm und spiegeln die Finesse und Authentizität des Weinguts und der Region wider.

Die Weine

Aus den zum Teil sehr unterschiedlich geprägten Parzellen entstehen drei Linien. Das sind zum einen die zwei Hauptdomänen Domaine de la Préceptorie und Domaine Augustin, die aus den eigenen Weinbergen gewonnen werden. Die Domaine de La Préceptorie ist das Herzstück des Weinguts mit 29 Hektar auf 44 Parzellen im Algy-Tal. Marc Parcé ist hier federführend zuständig. Die Domaine Augustin ist der neueste Familienzugang mit Augustin Parcé als Hauptverantwortlichem. Die 10 Hektar auf 12 Parzellen liegen in der Region Banyuls-Collioure an der Vermeille-Küste. Hinzu kommt die Sélection Parcé Frères. Hierfür werden die Trauben von umliegenden Weinbauern zugekauft.

Jede dieser drei Domains produziert sehr unterschiedliche Weine, vom frischen Weiß- und Roséwein, über leichtere und kräftigere Rotweine, bis hin zu den Dessertweinen. Insgesamt geht es darum das Terroir und die Besonderheiten der Region und nicht der einzelnen Marke herauszustellen. Dafür werden die Trauben aus jeder Parzelle nach ihrem Charakter unterschiedlich behandelt. Die jeweilige Hangausrichtung, Höhenlage, Nähe zum Meer und das Alter der Rebstöcke führen zu einer spannenden Bandbreite an Weinstilen.

Ganz besonders am Herzen liegen uns die Dessertweine. Die sogenannten Vin Doux Naturel tragen die Namen der jeweiligen Orte wie etwa Banyuls und Maury. Sie entstehen aus reifen Lesegut, das teilweise vergoren und mit neutralem Weingeist, dem sogenannten Eau de vin „aufgespritet" wird. Diese facettenreichen, tiefgründigen Weine eigenen sich hervorragend als Begleitung zu süßem Dessert oder zu reifen, intensiven Käsesorten wie etwa dem Roquefort.

Weinberg & Keller

Die Weinberge der Maison Parcé Frères erstrecken sich über verschiedene Terroirs des Roussillon. Sie sind geprägt von steilen Terrassen und Schieferböden, die den Weinen ihre besondere Mineralität verleihen. Die unwegsame Landschaft erschwert die Anbaubedingungen, bringt aber Weine von einzigartiger Reichhaltigkeit und Finesse hervor. Starke Charaktere, so wie Menschen, die sie produzieren.
Im Keller verfolgen die Brüder Parcé einen Ansatz des minimalen Eingriffs, um die einzigartigen Stile ihrer Weine zu bewahren. Sie setzen auf natürliche Gärung und schonende Vinifikationstechniken, um den jeweiligen Jahrgang und das Terroir zum Ausdruck zu bringen.