

Beeindruckende Vertikalverkostung mit Marc Parcé

Außerordentlich beeindruckt zeigten sich die verwöhnten Gäste des Rheingau-Gourmetfestival 2010 anlässlich einer von Marc Parcé und Frank Kämmer M.S. geleiteten Vertikal-Probe der Maury und Banyuls Weine aus den Domainen Rectorie und Preceptorie. Die einhellige Meinung der anwesenden Weinkenner war, dass es sich hierbei um wahrhaft große Schätze des südfranzösischen Weinbaus handelt, die es unbedingt lohnen, entdeckt und näher kennengelernt zu werden.

2007 Banyuls Parcé Frères

Wunderbar herber, klarer Waldbeer- und Cassisduft, so subtil, so balanciert! Weltklasse!

2007 Maury Cuvée TH

Reife Aromen nach Beerenkompott, etwas mehr Kraft, so typisch Grenache! Saftig, viel mehr Kirschkompott im Aroma.

2001 Maury Cuvée Aurelie

Schwarze Oliven im reichen Duft, großer Charakter. Im Bukett fast an einen Bordeaux erinnernd!

1998 Banyuls Parcé Frères

Fast burgundisch im Duft, delikate feinste Bitternoten in der Mitte, salzig-mineralisch im Finish.

1995 Banyuls Parcé Frères

Deutlich weniger Tannin, dadurch seidiger, süßer und runder wirkend, jetzt wunderbar zugänglicher, vollreifer Jahrgang.

1991 Banyuls Parcé Frères

Die erste Frucht zieht sich immer weiter zurück und gibt eine „staubige“ Mineralität sowie Anklänge an weißen Mohn frei, am Übergang zu Tertiär-Aromen. Reife Kirschsäure-Aromatik am Gaumen, tolle Balance, immer noch tolle Struktur.

1989 Banyuls Parcé Frères

Schwarze Trüffel im Duft, wiederum schön mineralisch-salzig am Gaumen, sehr trocken und herb im Finish, viel Grenache gris Charakter, tolle Struktur!

1999 Cuvée Elizabeth

Spröde, aber so charaktervoll und fein im Duft! Dann tolles Aroma am Gaumen, tolle Säure! Wie feinsten Sercial/Bual Madeira! So viel Nerv! Großartige Persönlichkeit!