

 **Flo Busch**

Lou Bragalou IGP

 , 750 ml

 France,

 9910231142



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Hähnchenschenkel in Noilly Prat

(Geflügel)

Dorade vom Grill mit Fenchelgemüse, Zitronen und

Anissamen

(Fisch)

Tortilla mit verschiedenen Gemüsen und

Granatapfel-Salsa

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.10.2023

Informationen zum Wein

Lou Bragalou ist der okzitanische Name für die L'Aphyllanthe de Montpellier, eine für das Languedoc typische Pflanze der Garrigue. Der Weißwein ist ein 100 %iger Grenache Blanc aus einem Weinberg mit rund 30 Jahre alten Reben. Der Weinberg ist geprägt von Kalksteinschotter und großen Flusskieseln mit einem hohen Quarzanteil. Nach der Handlese wurden 80 % der Trauben direkt gepresst und 20 % als Ganztrauben spontan vergoren. Der Ausbau erfolgte weitgehend im Tank, der Wein wurde ungeschönt gefüllt.

Farbe

Goldgelb

Nase

Der *2022er Lou Bragalou* braucht – ganz typisch für die Rebsorte – ein wenig Zeit, bis er sich im Glas findet und öffnet. Eine Karaffe hilft da natürlich. Danach findet man Noten von Wachs, Ginster, von ein klein wenig Rauch, Zitronen- und Grapefruitschalen, etwas Fenchelsamen und einer festen Birne.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein elegant und seidig, zugleich südlich in der Ausprägung der Aromatik von knackiger weiß- und gelbfleischiger Frucht, Gewürzen und Kräutern, Stein und zitrischen Noten. Vor allem die feinen Garrigue-, Anis-, Süßholz- und Fenchelnoten lassen einen dabei an die mediterrane Küche denken. Die reife, aber präsente Säure und der für die Rebsorte angenehm dezente Alkohol runden das gelungene Gesamtbild ab.