Flo Busch

Heureux qui comme... IGP

, 750 ml

France,

9910231149

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Flanksteak mit Ofengemüse (Rind)

Lammrücken auf Dattel-Hummus mit Brombeer-Kirsch-Jus (Lamm)

Seeteufel-Medaillons mit Kapern-und-Oliven-Salsa (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Informationen zum Wein
Der Name *Heureux qui comme …* steht für das Glück, das Florian Busch und Paola Ponsich empfinden, wenn sie auf der Hügelkuppe stehen und auf ihren Besitz mit den Weinreben, den Aroma- und Heilpflanzen, dem Wald und den Feldern schauen. Der Wein ist eine Cuvée aus Carignan aus einer Parzelle mit rund 40 Jahre alten Reben, Syrah und Grenache. Der Weinberg liegt in einem überwiegend geschützten Tal auf rund 90 Metern. Der Carignan hat dort eine sehr lange Reifephase und wird zuletzt gelesen. Geprägt ist der Weinberg von gelbem und blauem Kalkmergel, von Sandstein, Flusskieseln und vielen Fossilien. Nach der Handlese und einem nur noch teilweisen Entrappen wurde der Wein spontan vergoren. Die Mazeration dauerte rund zwei Wochen. Der Wein wurde regelmäßig umgewälzt und der Tresterhut untergestoßen. Über zehn Monate hinweg wurde der Wein in gebrauchten Barriques ausgebaut, danach ungeschönt und unfiltriert gefüllt.
Farbe
Sattes, leicht gedecktes Purpurrot

Nase
Der *2022er Heureux qui comme …* ist ein duftiger Wein, der an Holunder, Malbeeren, Kirschen und Brombeeren, Kräutertinktur, etwas Unterholz und Waldboden erinnert. Dazu kommen Anklänge von leicht geräuchertem Fleisch, Garrigue und Gestein.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein saftig und sinnlich, kühl in der Säure- und Tannistruktur und teils warm, teils knackig in der Frucht. Er schmeckt intensiv nach Süß-Kirschen und ein wenig nach Lakritze, ferner nach reifen süßen Brombeeren und ein wenig Schlehe. Er besitzt ätherische Noten von Minze und Garrigue und besitzt einen markanten Gerbstoff-Grip mit gutem Zug und Trinkfluss. Das ist perfektes unkompliziertes Trinkvergnügen mit Anspruch.