



Flo Busch

L'Odyssée de Flo IGP



, 750 ml



France,



9910231131



,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 4.3 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Geschmorte Wirsing Rouladen mit getrockneten

Blaubeeren und Pfifferlingen

(Gemüse & Vegetarisch)

Sauerbraten von der Lotte mit Anis-Tomaten und

Knoblauch-Chorizo Stampf

(Fisch)

Geschmorte Lammschulter mit gratinierten

Zucchini und Auberginen

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 07.04.2022

Die Domaine Flo Busch von Florian und Paola Busch liegt im Languedoc-Roussillon im malerischen Örtchen Montpeyroux. Nach seinem Önologie-Studium und der Anstellung als Kellermeister bei der Domaine d'Auphillac machten sich die beiden im Jahre 2018 selbständig.

Die Rebanlagen liegen in einem grünen Tal und umfassen derzeit die Sorten Vermentino (Rolle), Carignan und Syrah.

Der L'Odyssée ist eine Cuvée aus Grenache und Syrah. Die Reben wurden in den 50er Jahren gepflanzt und stehen auf Kalkstein-Geröll. Von Hand gelesen und von Hand gepresst vergären die Weine spontan und werden nach 15 Monaten Reife in gebrauchten Barriques ungeschönt und ungefiltert mit minimaler Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe:

Blickdichtes Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Dunkelfruchtig verströmt der großzügig ausladende 2020 L'Odyssée von Flo Busch den Duft dunkler Beerenfrüchte wie Heidelbeeren und Maulbeeren, dazu kommt Pflaumenmus mit milden Gewürzen wie Nelken, Piment und Muskat und der distinktive Kernton. Schwarzer Pfeffer und Tapenade setzen zusätzlich würzige Akzente.

Mund:

Auch am Gaumen zeigt er sich großzügig, dunkelfruchtig und kraftvoll. Mit saftig-schlotziger Frucht und feinkörnigem Gerbstoff erinnert er aromatisch an Bitterschokolade und verleiht ihm seine distinktive Extraktsüße, die um die tiefdunkle Frucht arrangiert ist. Mit feinem Biss und zartem Grip hat er leicht ätherische Noten im Obertonbereich und wird von der reifen Säure ins samtig kühle Finale begleitet.