Flo Busch

Let it Flow VdF

2024, 750 ml

Frankreich, Languedoc

9910231162

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ratatouille „confiert“ mit Polenta-Parmesan-Schnitten (vegetarisch)

Zitronen-Thymian-Hähnchen aus dem Ofen mit Kartoffeln & confierten Schalotten (Geflügel)

Gegrillte Merguez mit Couscous, Zitronen-Joghurt und Kräutern (Lamm)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Informationen zum Wein

Die Trauben für den „Let it Flow“ 2023 stammen von zwei Parzellen. Die Parzelle der Grenache ist geprägt von Quarz, Kalksteingeröll und großen Flusskieseln, die Carignan-Parzelle vornehmlich von Kalksteingeröll. „Let it Flow“ ist eine Cuvée aus 85 % Grenache Noire und 15 % Carignan. Flo Busch hat eine *„macération semi-carbonique“* gewählt mit einem Anteil von 35 % nicht entrappter Trauben. Nach sieben Monaten Ausbau im Fass wurde der Wein ungeschönt und unfiltriert gefüllt.

Farbe

leuchtend granatrot mit leichter Transparenz

Nase

Der „Let it Flow“ von Flo Busch duftet intensiv nach erdigen Noten, nach schwarzer Oliventapenade und Süßholz. Dazu kommen Noten von *Garrigue* und weiteren Wildkräutern, Brombeeren und etwas Schlehe sowie Veilchen.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein intensiv dunkelbeerig und würzig, bietet einen leichten Gerbstoff, aber ebenso viel *„rondeur“*, ist frisch und ungemein saftig. Ein lustvoller südfranzösischer Wein mit Spannung und Festigkeit sowie einer großartigen Verbindung von ganz dunkler Frucht, Kräuterwürze und lebendiger Mineralität.