

 **Flo Busch**

Let it Flow VdF

 , 750 ml

 France,

 9910231148

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrilltes Brot mit Sardellen, Auberginen und

Chorizo

(Fisch, Fleisch)

Seelachs „Pil-Pil“ mit Kartoffeln, Queller,

Knoblauch und Olivenöl

(Fisch)

Lammkoteletts mit gegrilltem Paprika und etwas

Harissa

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

Informationen zum Wein

Ein *Vin de France* aus 85 % Grenache Noir und 15 % Carignan. Die Grenache Noir stammt aus einem Weinberg mit etwa 30 Jahre alten Reben. Der Weinberg ist geprägt von kalkhaltigem Schotter und großen Flusskieseln mit hohem Quarzanteil. Der Carignan stammt aus einem 65 Jahre alten Weinberg mit einer Mischung aus gelbem und blauem Kalkmergel und Sandstein, Kieseln und Fossilien. Nach der Handlese erfolgte eine 14-tägige Maischegärung mit 35% Hefe und regelmäßigem Umpumpen, um eine leichte und ausgewogene Tanninstruktur und einen erfrischenden und lebhaften Charakter zu erhalten. Die Gärung erfolgte spontan, ohne Schönung oder Filtrierung, und der Wein wurde nach siebenmonatiger Reifezeit mit einem Gesamtschwefelgehalt von 27 mg/L abgefüllt.

Farbe

leuchtendes Granatrot

Nase

Die Nase des *Let it Flow 2023* macht schnell klar, dass dies ein Wein ist, den man in großen Schlucken trinken möchte. Er duftet nach roten und schwarzen Beeren, etwas Kirsche und Lakritze, Garrigue und Anis, aber auch nach Hefe und Veilchen. Vor allem ist es ein Wein, der sich öffnet wie eine Mittagsblume.

Gaumen

Am Gaumen fließt der Wein ohne Widerstand, wird aber von einem feinen Tannin begleitet. Die rote, seidige Frucht wird von einer leicht medizinischen Note, etwas Hefe, Lakritze und Kräutern begleitet. Die Cuvée hat Körper, zeigt sich saftig und sollte idealerweise leicht gekühlt getrunken werden.