Flo Busch

MeiBusch

2021, 750 ml

Frankreich, Languedoc

9910231141

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tarte der letzten Tomaten mit schwarzen Oliven und etwas Ricotta

(Gemüse & Vegetarisch)

Kandierte Schweinshaxe mit Oliven, Knoblauch und Kirschen

(Fleisch)

Gebratener Wolfsbarsch und kandierter Fenchel

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.04.2023

Informationen zum Wein

Befreundet sind Flo Busch und Georg Meissner schon lange. Flo hat sich während Georgs Zeit im Südtiroler Weingut Lageder um die Weinberge gekümmert. Nun ist Georg zurück, und sie realisieren gemeinsame Projekte. Eines davon ist der *Meibusch*, ein *Vin de deux amis*, aber auch ein Wein zweier unterschiedlicher Terroirs. Die verwendeten Reben der Sorten Carignan, Syrah und Grenache sind 30 bis 120 Jahre alt. Aus der kleinen Gemeinde Cassagnes im Roussillon stammen Grenache und Carignan, die dort auf Granit und Gneis gewachsen sind. Von denen Terrasses du Larzac im Languedoc stammen Syrah und Carignan vom Kalkstein-Geröll. Nach zwei Wochen Spontanvergärung und Mazeration im Edelstahltank wurde der Wein anschließend in einer kleinen Korbpresse manuell gepresst. Er lag denn neun Monate im Edelstahltank, bevor er ungeschönt und unfiltriert mit einem SO_2 total von 28 mg gefüllt wurde. Es sind 900 Flaschen entstanden.

Farbe

Granatrot mit leicht violetten Anklängen

Nase

Der *2021er Meibusch* verbindet drei aromatische Rebsorten des Südens von zwei unterschiedlichen Terroirs. Im Duft übernimmt zunächst Grenache die Führung mit Noten von reifen Himbeeren und etwas Süßholz. Erst ein wenig später wird der Duft von Holunderbeeren, Brombeeren, Kirschen, etwas Rote Bete, Erde und Garrigue klarer und deutlicher. Angenehm ist auch die leicht kühle steinige Note in der reifen Frucht.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Meibusch* beeindruckend knackig. Da findet sich viel saure und reife Kirschfrucht, etwas Rote Johannisbeere sogar, aber natürlich auch Brombeere. Die Wärme wird vom Süßholz repräsentiert, die Kühle von steiniger Mineralik, Minze und einer lebendigen, fast straffen Säure, die aufs Beste mit der Süße der Frucht harmoniert. Schließlich gleitet der Wein auf einer feinen Textur über den Gaumen. Er zeigt sich in sich stimmig, lebendig und sehr saftig.