

 **Flo Busch**

Petite Nympe IGP

 2023, 1500 ml

 Frankreich, Languedoc

 9910231146

 Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Salat mit dünn geschnittener Zitrone, Grapefruit,

Fenchel und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Kichererbsensalat mit Kräutern und Kabeljau

(Fisch)

gegrillter Tintenfisch mit weißen Bohnen und Pesto

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein

Cuisse de Nympe ist der Name einer Rosensorte, die am liebsten frühmorgens gepflückt wird, wenn es noch kühl ist und der Tau noch auf den Blättern liegt. Zum besseren Verständnis haben Flo Busch und Paola Ponsich den Wein in *Petite Nympe* umbenannt. Es ist eine Cuvée aus Carignan und Grenache Noir. Der Grenache Noir stammt aus einem Weinberg mit etwa 30 Jahre alten Reben. Der Boden besteht aus Kalksteinschotter und großen Flusskieseln mit einem hohen Quarzanteil. Der Carignan stammt aus einem Weinberg mit einer Mischung aus gelbem und blauem Kalkmergel, Sandstein, Kieseln und Fossilien. Nach der Handlese wurden die Trauben gepresst und spontan vergoren. Die Reifung erfolgte sechs Monate lang im Tank, der Wein wurde unfiltriert in Flaschen abgefüllt.

Farbe

ein Orange, das Aperol Spritz Konkurrenz macht

Nase

Obwohl die Farbe des *Petite Nympe 2023* so fruchtig aussieht, ist der Wein olfaktorisch eher auf der kräuterwürzigen Seite, begleitet von einem Hauch Hasch. Dazu kommen Noten von Blumen, Grapefruitschalen und Sauerkirschen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Rosé lebhaft, saftig und frisch. Auch hier finden sich die grasig-kräuterigen Noten wieder, die von der lebendigen Säure unterstützt werden. Dazu kommen knackige rote Beeren, etwas Blutorange, Anis und Lakritze. Das leichte Tannin und eine gewisse Salzigkeit sorgen für einen guten Trinkfluss.