## Flo Busch

# *L'Odyssée de Flo IGP*

**2021, 750 ml**

**Frankreich, Languedoc**

**9910231138**

**Grenache, Syrah**

**Alkoholgehalt:** 14,0 %

## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Gebratener Drachenkopf mit Ofenkartoffeln und grünen Oliven**

(Fisch)

**Carpaccio von Rote Bete mit Feta, Walnüssen und Honig**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rotbarbe mit dunkler Hummersauce und Süßkartoffelpürée**

(Fisch)

# Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 01.04.2024

Info:

L´Odyssée de Flo basiert auf 60% Syrah und 40% Grenache Noir aus Mont Baudile. Der Syrah steht auf einem Geröll von Kalksteinen, während der Grenache auch auf ausgewaschenen Kieselsteinen und Quarz wächst.

Nach der Ernte folgen ca. 14 Tage Maischestandzeit mit regelmäßiger Remontage und Pigeage. Es werden nur natürliche Hefen verwendet. Es folgt auf die Gärung keine Schönung oder Filtration. Ausbau für 14 Monate in gebrauchten Barriques.

Schwefel wird gesamt mit 32mg/l bemessen.

Farbe:

Dunkles Purpur mit violetten Reflexen und leichter Trübung

Nase:

Die Frucht ist hier in ein enges Korsett gestülpt. Das vermittelt Frische und Kühle trotz seiner südlichen Herkunft. Es strömt Sauerkirsche in großer Fülle aus dem Glas. Cassis sorgt für eine Mixtur aus dunkler Frucht und Frische. Etwas Holunderbeere, Himbeere und Pflaume stoßen in untergeordneter Rolle hinzu. Im Hintergrund lassen sich Flieder und Hibiskus erkennen. 2021 l´Odyssée wirkt dabei seidig und elegant. Sein Hang zur Wildnis wirkt charmant und verführerisch. Reichlich Wacholder, langer Pfeffer und Fenchelsaat bauen sich langsam auf. Unterstützt wird seine balsamische Würze von reichlich etherischen Akzenten. Kiefernnadeln, Rosmarin, Thymian und Salbei.

Gaumen:

Dieses Spiel aus Aromen und Eindrücken führt er am Gaumen nahtlos vor. Seine seidige, kühle Struktur sticht dabei hervor. Das fordert und lebt zum Glück von einer straffen Säurestruktur. Sein feines Tannin sorgt zudem für einen roten Faden am Gaumen und wirkt belebend und ist nicht austauschbar für den Erfolg eines jeden Schlucks. Die Kombination aus reintöniger Frucht gepaart mit viel Würze im mediterranen Kontext ist dabei enorm ansprechend und noch lange am Gaumen präsent.