

 **Flo Busch**

Pierre qui Rolle VdF

 2022, 750 ml

 Frankreich, Languedoc

 9910231143

 Grenache Blanc, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zwiebel-Sardellen-Kuchen

(Fisch)

Gegrillter Fenchel mit Zitronen und Parmigiano

Reggiano

(Gemüse & Vegetarisch)

Seeteufel mit gegrillten Artischocken und

Salzzitronen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Ursprünglich war es Florian Buschs Idee, zusammen mit seinem Bruder Johannes irgendwie die tragende Rolle im Weingut ihrer Eltern in Pünderich an der Mosel zu übernehmen. Aber Florian hat seine Liebste im Languedoc gefunden und zusammen mit ihr, mit Paola Ponsich, 2018 die Domaine Flo Busch gegründet. Das Weingut liegt in Jonquières im Département Hérault. Das Terroir ist zum Großteil von Kalksteinschotter als Basis, und ein kleinerer Teil vom Kalksteinmergel geprägt, auf dem die beiden aktuell 8 Hektar Grenache Blanc und Grenache Rouge, Vermentino, Carignan und Syrah bewirtschaften. Die Weinberge sind schon zertifiziert oder befinden sich in Umstellung auf biologischen Weinbau.

Informationen zum Wein

Dies ist ein Weißwein mit langem Maischekontakt. Es ist eine Cuvée aus 40 % Grenache Blanc und 60 % Rolle (Vermentino). Die Grenache stammt von einem Weinberg, in dem Flo Busch 2020 rund 50 % der Trauben durch Frost verloren hat. Der 3,5 Hektar große Weinberg ist mit Grenache Noir und Grenache Blanc bestockt. Der Boden ist geprägt von Kalksteinschotter und Galets roulés, die nicht ganz so groß sind wie jene in Châteauneuf, aber einen hohen Quarz-Anteil haben. Die Rolle-Trauben stammen aus einem 80 Jahre alten Weinberg auf der Höhe mit Kalksteingeröll. Der Boden dort ist locker und durchlässig, er wurde bereits vor dem Ankauf schon biologisch bewirtschaftet. Bestockt ist er zu einem Drittel mit Rolle und zu zwei Dritteln mit Syrah, der für den *Pointe du Jour* Verwendung findet. Nach der Handlese wurden die Trauben angequetscht, für rund zehn Tage wurde der Saft auf den Schalen belassen und danach wurde mit einer kleinen Korbpresse abgepresst. Der Saft wurde spontan im Stahltank vergoren und dann für zehn Monate im gebrauchten französischen Barrique ausgebaut. Im Anschluss wurde der Wein unfiltriert und ungeschönt mit einer kleinen Dosis Schwefel gefüllt.

Farbe

bernsteinfarben

Nase

Der *2022er Pierre qui Rolle* bietet im Duft ein köstlich wirkendes Zusammenspiel aus Hefe, Karamell, reifen Orangen und Kumquats, in Butter geschwenkten Pfirsichhälften sowie kühlen Noten von Kräutern, Stein und Hopfen.

Gaumen

Am Gaumen ist er trotz des leichten Karamell-Aromas ein ganz trockener Wein mit einer Textur, die an die Oberfläche von gebranntem Ton erinnert. Dazu gibt es eine lebendige, fein abgestimmte Säure. Die Aromatik wirkt durchaus warm mit reifer Orange Frucht, etwas Süßholz und Steinobst. Der Wein selbst aber ist kristallklar, angenehm fest und dabei sinnlich.