

Roterfaden

Flora

 2023, 750 ml

 Deutschland, Baden-Württemberg

 9912013604

 Muskateller, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 10,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Buchweizen-Blinis mit Crème Fraiche und Lachskaviar

Couscous-Salat mit Kurkuma, Mandel und Datteln

Leberwurstbrot mit Senf und Cornichons

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.07.2024

Info:

2023 ist der Jungfernjahrgang der Flora. Die Cuvée basiert auf 80% Weißburgunder und 20% Muskateller. Die Reben stehen auf Muschelkalk in terrassierten Trockenmauern. Nach der Lese werden die Trauben mit den Füßen angestampft und für fünf Tage auf der Maische belassen. Dann geht es in die Korbpresse und anschließend samt Vollhefe in alte Holzfässer zur Vinifikation und Reife. Es wird nicht filtriert und nur zaghaft geschwefelt.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit orangenen Reflexen und deutlicher Trübung

Nase:

Flora 2023 duftet herrlich und steht fest im Glas. Er kombiniert Blüten und Zesten par excellence. Apfel-, Mandel- und Kirschblüten duellieren um die Vorherrschaft. Am Ende ist es ein Unentschieden. Dazu reihen sich Abrieb von Orange, Limone und Bergamotte. Grapefruitsaft und Kaffir-Limettenblätter passen perfekt dazu. Ein Hauch Zimt und Nelke liegen in der Luft. Ebenso die herbe, säuerliche Haut der Mandarine. Sein Duft ist verführerisch und exemplarisch.

Gaumen:

Die gewonnenen Eindrücke der Nase transportiert die 2023er Flora perfekt an den Gaumen. Seine Frucht ist satt, jedoch sauer bis herb. Diese markante Seite wirkt prägend. Die Bitterstoffe sind perfekt integriert. Er verliert nie seine Leichtigkeit. Sein feines Tannin stützt das Mundgefühl und verleiht ihm Substanz. Seine Frucht lebt sonst von Frische und mittlerer Länge. Die würzigen Seiten offenbart er zaghaft im Nachhall. Trinkfreude, Spaß und Vitalität dominieren.