Flo Busch

Lou Bragalou IGP

2023, 750 ml

Frankreich, Languedoc

9910231157

Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.

Geräucherter Mais mit Sauerrahm und Apfel (vegan)

Safran Pasta mit Garnelen

Curry Geflügel mit Zuckerschoten und Wildreis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.07.2025

Information zum Wein:
Neben dem Grenache Blanc wächst die Binsenlilie (auf Französisch L'aphyllanthe de Montpellier und in okzitanisch Lou Bragalou). Paola Ponsich, die Frau von Flo, liebt diese Blumen und nutzt sie auch in ihrer Blüten-Aromen-Manufaktur. Die Reben wurden Anfang der 1990er Jahre auf Kalkstein-Geröll (éboulis calcaires), Kiesel (galets roulés) und Quartz-Gestein gepflanzt.
Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit wilder Hefe vergoren, keine Schönung, keine Filtration.
Farbe:
Tiefes Goldgelb, leicht getrübt.

Nase:
Der 2023er Lou Bragalou zeigt sich mit intensivem Duft nach reifen Aprikosen, Honigmelone, Hefe und zarten Röstnoten, man möchte förmlich eintauchen in die gelbfruchtige und aromatische Fülle. Nach dem Umfüllen in die Karaffe und längerem
Sauerstoffkontakt wird er immer facettenreicher und komplexer.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt füllt er den Gaumen mit cremiger und saftiger Intensität. Ein fantastischer Wein der die Kombination mit Essen sucht. Der Abgang ist lang und intensiv, geprägt von Würze und salziger Länge. Gerichte mit intensiver Zubereitung und Gewürzen toppen sein Trinkerlebnis.