



Flo Busch

Pierre qui Rolle VdF



, 750 ml



France,



Orange wine



9910231159



,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 4.3 g/l

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Stockfischbällchen mit Zitrone und Aioli (Fisch)

Gratin de Cource – Kürbisauflauf mit würzigem Hartkäse
(vegetarisch)

Ofenhühnchen mit Zitrone, Honig und Oliven (Geflügel)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

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.

Farbe

intensives, bernsteinfarbenes Orange

Nase

So leuchtend sich der *2023er Pierre qui Rolle* im Glas präsentiert, so duftig und intensiv und gleichzeitig elegant wirkt er auch. Wie eine Mischung aus Khaki, Orangen und Kumquats samt Schalen, Pfirsichen und Mirabellen, einem Hauch von Bienenwachs und Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen begeistert auch beim 2023er Jahrgang wieder die feine, elegante Textur, die wie Samt und Seide wirkt, aber mit einer ganz feinen, an Wasserschleifpapier erinnernden Oberfläche kombiniert wird. Dazu gibt es diese reifen, orangefarbenen Früchte, etwas Vanille und Süßholz, etwas ebenfalls feinen Gerbstoff und eine reife, lebendige Säure. Das ist einfach schön zu trinken – orange, aber nicht anstrengend.