



Flo Busch

Petite Nympe AOC



2024, 750 ml



Frankreich, Languedoc



9910231160



Carignan, Grenache

Alkoholgehalt:

12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wassermelonensalat mit Minze und Feta (vegetarisch)

Seeteufelkoteletts mit Fenchel und Thymian (Fisch)

Bressehuhn in Knoblauch mit Löwenzahnsalat (Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

Informationen zum Wein

Der Rosé ist eine Cuvée aus Carignan, Grenache und Syrah. Die Grenache Noir stammt aus einem Weinberg mit rund 30 bis 40 Jahre alten Reben. Der Weinberg ist geprägt von Kalksteinschotter und großen Flusskieseln mit einem hohen Quarzanteil. Syrah und Carignan stammen aus einem Weinberg mit in einer Mischung aus gelbem und blauem Kalkstein-Mergel und Sandstein, Kieseln und Fossilien. Nach der Handlese wurden die Trauben gepresst und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgte acht Monate im Tank.

Farbe

intensiv lachsfarben

Nase

Der *Petite Nympe 2024* macht wieder viel Spaß. Schon in der Nase merkt man, dass Flo Busch hier auf Frische setzt. Alles wirkt reif, aber knackig mit Noten von Moosbeeren, Roten Johannisbeeren und Berberitzen, Äpfeln, Pomelo und Rhabarber, Kräutern und Zitronenschalen.

Gaumen

Am Gaumen verbindet der Wein diese frischen Aspekte mit einer seidig-cremigen Textur, die ihn sehr charmant erscheinen lässt. Der Wein ist eleganter geworden als in den letzten Jahren, behält aber seinen knackigen Kern, seine pikanten Noten mit dem angenehm frischen, bitteren Aspekt und dem Hauch von Gerbstoff. Das wirkt sehr ausgewogen.