Flo Busch

Petite Nymphe AOC

2025, 750 ml

Frankreich, Languedoc

9910231165

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pissaladière mit karamellisierten Zwiebeln, Sardellen und Oliven (Fisch)

Lauwarmer Linsensalat mit Ziegenfrischkäse und Kräutern *(vegetarisch)*

Perlhuhn vom Grill mit Zitronenthymian (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

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 auf Kalksteinschotter und großen Flusskieseln mit hohem Quarzanteil. Syrah und Carignan wachsen auf Böden aus gelbem und blauem Kalkmergel sowie Sandstein mit Kieseln und Fossilien. Nach der Handlese wurden die Trauben direkt gepresst, spontan vergoren und anschließend acht Monate im Tank ausgebaut.

Farbe
Rosé mit leicht orangefarbenen Reflexen

Nase
Der *Petite Nymphe* 2025 überzeugt sofort mit seiner animierenden Frische. Das Bouquet wirkt offen und präzise, zugleich reif und saftig. Aromen von Moosbeeren, roten Johannisbeeren und Berberitzen treffen auf Apfel, Pomelo und Rhabarber. Dazu kommen feine Kräuternoten und ein Hauch von Zitronenschale, die dem Wein zusätzliche Spannung verleihen.

Gaumen
Am Gaumen verbindet die kleine Nymphe ihre lebendige Frucht mit einer feinen, seidigen Cremigkeit. Er wirkt dabei ausgesprochen harmonisch und präzise, ohne an Zug zu verlieren. Die frische Säure, eine dezente Bitternote und ein feiner Gerbstoff geben dem Wein Struktur und Länge. Insgesamt präsentiert er sich ausgewogen, elegant und zugleich unkompliziert – ein Rosé, der Trinkfreude und Charakter gekonnt miteinander verbindet.