FLAATEN

ETABL.1893

Flo Busch Heureux qui comme

Rødvin / Frankrike / Languedoc



Produsent: Domaine Flo Busch
Årgang: 2021
Land: Frankrike
Distrikt: Languedoc
Område: Pays d'Hérault
Drue: 60% carignan, 40% grenache

Veil. pris horeca: 215.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 259.9,-
EDP nr. : 6177349
SAP nr. : 9082035
Vinmonopol nr. : 15115701

Innhold:
Syre:3.0
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

Om produsenten

Florian Busch vokste opp i Mosel, blant vinstokker og vin hos familien sin. Faren hans er en bauta i Mosel og lager fantastiske viner, nemlig Weingut Clemens Busch. Etter å ha studert vindyrking og vinproduksjon, og jobbet med foreldrene en stund, reiste han til Frankrike for å få bredere erfaring. Han startet hos Château de Roquefort i Provence, og likte området så godt at han kom tilbake over flere sesonger. Mens han jobbet på Domaine d'Auphillac, en fremtredende biodynamisk vingård i Languedoc, møtte han sin fremtidige kone Paola, så nå var det ingen vei tilbake til Tyskland! De la planer for et eget prosjekt og fant i 2018 de rette vinmarkene. Vinmarkene, og en egen hage med medisinske planter, ligger i nærheten av landsbyen Montpeyroux, omgitt av en laurbærskog. De startet med fem hektar Vermentino (kalt Rolle i dette området) noe Carignan og Grenache, og de kjøpte ytterligere noen få hektar i 2020. Florian jobber veldig naturlig i vingården, etter prinsippene for økologisk og biodynamisk fra starten av. Han gjærer med naturlig gjær og lagrer vinene i nøytrale kar. Vinene har en lekenhet og en varme som taler om deres middelhavsopprinnelse, balansert av friskhet og presisjon. Dette er et spennende ungt prosjekt, og vi gleder oss til å se hvordan det fortsetter å vokse i fremtiden.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer, fra vinstokker som er 30-40 år gamle og vinmarker som ligger ca 350 meter over havet. Carignan kommer fra limestone jordsmonn og Grenache fra limestone og pebbel stone. 2 ukers masserasjon med vanlige pump overs og punch downs av skall for å få en balansert tanninstruktur og beholde den friske frukten. 10 måneder i brukte fat og sement før tapping på flaske, ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

En dyp lilla, aromatisk middelhavsrød, sjarmerende saftig med modne røde kirsebær og lakris. Pent avrundet med en friskhet på finish.

Passer til

Storfe, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no