

 **Clemens Busch**

*Riesling Pünderich Kabinett*

*VDP Ortswein*

 , 750 ml

 Germany,

 9912014310



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 48 g/l

**Acidity content:** 9.6 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Curry-Hähnchenschenkel mit gegrilltem grünen**

**Spargel und Sauce Hollandaise**

(Geflügel)

**Salat von Fenchel, Orange und Minze**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lauwarmer Presskopf mit kleinem Blattsalat,**

**Radieschen und Senf-Vinaigrette**

(Fleisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 27.05.2024

## Info:

Die Trauben für den Ortswein Riesling Kabinett stammen von den Hanglagen in Pünderich. Die Trauben wurden zu Beginn der Lese eingebracht. Die Balance aus Reife und Säure ist entscheidend für diesen Stil Wein.

Durch Abkühlung wird die alkoholische Gärung bei ca. 7,5% Vol. abgestoppt. Am Ende stehen 48,8g/l Restzucker zu Buche, die von knackigen 9,6g/l Säure flankiert werden.

## Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit reichlich grünen und hellen Einschlüssen

## Nase:

Kabi-Love...

Der 2023er Riesling Kabinett aus Pünderich von Clemens Busch vereint so viel Herkunft wie nur wenige Weine. Pure Riesling-Frucht mit reichlich Attributen seiner Schiefer-Unterlage und eben Mosel pur. Frucht, Honigsüße und Frische zugleich mit der Busch'schen Kräuterintensität in den Weinen. Die reifen Trauben sorgen hier für eine aromatische Erinnerung an Trauben, ihre Schale und den süßen Saft. Etwas Honig liegt in der Luft. Ebenso aber auch deutliche Akzente von Pfirsich, reife Birne und gelbe Äpfel. Er zeigt diese deutliche Note von nassen, dunklen Schiefersteinen – seiner Heimat. Dahinter baut sich eine Wand an Kräuteraromen auf. Zitronenmelisse, Thymian, Salbei, Minze und Koriander prägen das Bild dabei.

## Gaumen:

Am Gaumen führt er dieses intensive Spiel der Aromen fort. Bei aktiver Säure und dadurch einer gefühlt viel niedrigeren Zuckersüße wirkt er frisch und hat einen starken Trinkfluss. Ihm kommt sein steiniger Untergrund zugute, so dass die Mineralität hier auch das Ruder übernimmt. Frucht, Säure, Frische und seine Länge stehen im Einklang. Seine Süße zeigt sich charmant und lässt die Frucht hell und leuchtend erscheinen. Die Aromen der Nase kommen hier ziemlich identisch wieder zum Vorschein. Intensiv duften auch die Kräuter aus der Nase im Nachhall.