



Clemens Busch

Riesling "vom grauen Schiefer"



, 750 ml



Germany,



9912014395



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Bitte belüften!

Möhren-Kräutercrêpe mit Brunnenkresse-Pesto und Honig-Zitronen-

Schmand (vegetarisch)

Petersilienwurzel-Ziegenfrischkäse-Törtchen mit rohem Schinken

und Brunnenkresse

Lachsfilet in der Schwarzwurzelhülle mit Camargue Reis

Tasting review

by Christina Hilker on 15.06.2025

Info zum Wein:

Die Trauben für diesen Wein wachsen, wie der Name schon sagt, auf dem grauen Schiefer in den Pündericher Steillagen, überwiegend in etwas höher gelegenen Parzellen. Die Trauben werden in der Regel Mitte Oktober mit ca. 85-90° Oechsle geerntet. Spontan vergoren im alten Fuderfass.

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Riesling „vom grauen Schiefer“ zeigt sich aufgrund seiner Jugend noch etwas verhalten, also ab in die Karaffe mit ihm. Nach ausreichend Belüftung eröffnet sich uns ein äußerst fein ziselierter Tropfen, der mit Zitrus, Apfel, deutlicher Schieferwürze und zarten rauchigen Anklängen betört. Der mineralische Terroir-Charakter ist perfekt herausgearbeitet und wir sind geneigt, diesen betörend frischen Riesling direkt zu kosten.

Gaumen:

Am Gaumen angelangt erfreut er uns mit wunderschöner Dichte und saftiger Frucht, hier treten Aprikosen und Weinbergs Pfirsich hinzu, lebendige Säure und markante Mineralität. Ein Wein, so klar wie ein Gebirgsquell. Mit salziger Struktur und dem niedrigen Alkohol von 11 Vol.% wird der Trinkfluss fantastisch angeregt und man möchte die Flasche unmittelbar leeren. Solo eine Freude und in Kombination mit einer von Kräutern geprägten Küche.