



**Clemens Busch**

# *Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Fahrlay"*



, 750 ml



Germany,



9912014410



Alkoholgehalt:

0,0 %



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

1. Dorade mit Yuzu- und Trüffel-Sauce (Fisch)
2. Knusprig gebratene Ente mit Miso, Kohl- und Gurkensalat (Geflügel)
3. Gemüse-Tempura mit Yuzu-Trüffel-Vinaigrette (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.02.2026

## Information zum Wein

Die Pündericher Lage Marienburg Fahrlay ist ein Weinberg mit vornehmlich blau leuchtendem Schiefer. Der Tonanteil ist hoch, und es findet sich auch ein kleiner Anteil von Kalkpartikeln. Die sehr schotterige terrassierte Lage ist nach Süden ausgerichtet. Die Art des Gesteins sorgt im Wein später für hohe Spannung und Mineralität. Die Trauben von den rund 75 Jahre alten Reben erhalten nach Lese und Sortierung eine längere Maischestandzeit, werden sehr langsam mit geringem Druck gepresst und spontan vergoren. Die Klärung findet durch Sedimentation statt. Außer kleinen Schwefelgaben kommt nichts mehr hinzu. Der Ausbau erfolgt in traditionellen moselanischen Fuderfässern von 1.000 Litern Fassungsvermögen.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Im Duft zeigt sich das *Marienburg »Fahrlay« Große Gewächs 2023* in einer Verbindung aus leichter Süße, reduktiv rauchigen Noten sowie und herben Limetten- und Zitruszesten und -saft, sowie ein wenig Tonic Water. Dazu kommen Kräuter wie Minze, etwas Wacholder und Anis, abgerundet mit saftigem Weinbergspfirsich.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Fahrlay* recht rund und saftig mit einer zwar eher dezenten Säure, die aber von einer vibrierenden Mineralität und Schieferwürze begleitet wird, so dass der Wein trotzdem frisch und druckvoll, dabei elegant und nobel wirkt. Gleichzeitig gibt es hier Extrakt und Festigkeit, Gewürz- und Kräuternoten und mundwässernde Salzigkeit.