Clemens Busch

Riesling "vom roten Schiefer"

, 1500 ml

Germany,

9912014407

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt servieren.

Gegrillter grüner Spargel mit Haselnuss und Verjus (vegan)

Zander mit Riesling-Schaum und grüner Apfel, dazu Kartoffelpüree

Bratapfel gefüllt mit Hackfleisch und Estragon

Tasting review

by Christina Hilker on 04.04.2026

Info zum Wein:
Der Riesling vom roten Schiefer kommt überwiegend aus der Parzelle „Rothenpfad“ (über dem Bahnviadukt gegenüber von Pünderich). Der Boden ist hier sehr leicht und besteht überwiegend aus sehr weichem, verwittertem rotem Tonschiefer. Ein Teil der Trauben stammt aber auch aus der Lage Nonnengarten, die westlich unterhalb der Marienburg liegt. Hier ist der Boden auch rot (eine Parzelle trägt den traditionellen Namen „Rote Ader“), ist aber stärker durchwachsen und deutlich schwerer. Die Weine aus diesem Bereich sind immer etwas erdiger und knackiger. Diese beiden Typen ergänzen sich optimal und bilden daher seit dem Jahrgang 2003 die Grundlage für den Riesling vom roten Schiefer

Farbe:
Helles, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Riesling „vom roten Schiefer“ präsentiert sich mit intensiven Aromen von Weinbergs Pfirsich, Orange, roten Äpfeln und getrocknete Aprikosen. Begleitet wird das Ganze von Aromen, die an Honig, Ingwer und Kardamom erinnern, ein noch jugendlicher und zugleich komplexer Auftakt.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er saftig, mit belebender Säure, pfeffriger Würze und Gripp, sein moderater Alkohol beflügelt die Sinne, Noten von Grapefruit und grüner Apfel im langen Nachhall regen mit jedem Schluck zusätzlich an. Ein Wein, der Zeit zum Reifen einfordert, denn er ist ein echter Langstreckenläufer, der seine Vielschichtigkeit richtig schön in ein-zwei weiteren Jahren zeigen wird.