

 **Clemens Busch**

Riesling Marienburg Grosse Lage "Raffes"

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912014254**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rochenflügel vom Grill mit mediterranem

Ofengemüse und Beurre Blanc

(Fisch)

Gebackene Artischockenböden mit Zitronen-

Sahne-Dip

(Gemüse & Vegetarisch)

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Marian Henß on 07.05.2023

Info:

Die Parzelle "Falkenlay" liegt zwischen "Fahrlay" und "Rothenpfad". Der Boden ist hier etwas tiefgründiger und vom grauen Schiefer geprägt. Dieser Bereich galt den alten Winzern immer als Filetstück der Marienburg. Durch seine spezielle Lage vor den kalten Winden aus dem östlich gelegenen Bergsattel geschützt, erreichen die Trauben hier immer eine besondere Reife. Die Weine aus den gesunden Trauben präsentieren sich fruchtbetont, cremig und nicht nur besonders gehaltvoll, sondern gleichzeitig auch fein mineralisch. Besondere Qualitäten zeigen aber auch die edelsüßen Auslesen und Beerenauslesen aus den Botrytis-Selektionen, die meist zu den besten unseres Weinguts gehören. Eine ganz besondere Selektion von gesunden Trauben ernten wir in einer unserer ältesten Terrassen innerhalb der "Falkenlay", in den katasteramtlichen Unterlagen als „RAFFES“ benannt. Diese Selektion bietet Jahr für Jahr die Grundlage für den dichtesten und konzentriertesten Wein des Weinguts: Marienburg Raffes.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Mit dem ersten Reinriechen wird das 2021 Marienburg Raffes GG seinem Ruf gerecht. Die Aromendichte sucht seinesgleichen, ohne Üppigkeit zu vermitteln. Weinbergspfirsich steht neben Aprikose und Orangenzeste im Vordergrund. Dahinter bauen sich jedoch dunkel Nuancen von nassen Steinen, Feuerstein, warmem Schieferboden sowie etwas kalter Rauch auf. Holunderbeere und Himbeere bauen sich auf und treten das Duell in der zweiten Reihe mit rotten Äpfeln und frischen Birnen an. Salbei, Oregano und Minze sowie Eukalyptus und Zitronenmelisse zeigen eine vielseitige und immer wieder aufkeimende Kräuterwürze. Erfrischend, etherisch und fesselnd. Frische Erbse, Koriandersaat und Fenchel sorgen für eine weitere Eskalationsstufe der Komplexität.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er nicht minder komplex, wie seine Nase vermuten lässt. Er wirkt dicht und baut richtig Druck am Gaumen auf. Seien Eleganz ist dabei ein neuer Referenzwert. Rassig zieht er am Gaumen das Tempo an. Die Frucht wird in den Hintergrund verdrängt. Mineralität und Säurestruktur übernehmen das Zepter. Mit viel Finesse, einem kühlen, steinigen

Mundgefühl drückt er einem seinen sensorischen Stempel auf. Die Kräuter kombinieren etherische Frische, Kühle und Würze am Gaumen sowie noch lange im Nachhall. Sein Mundgefühl prägt den Gaumen für Minuten. Ein großer Riesling mit großem Potenzial für die Ewigkeit.