

 **Clemens Busch**

Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Fahrlay"

 , 750 ml

 Germany,

 9912014251



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Salat von Fenchel und Blutorange mit geriebenem

Pecorino

(Gemüse & Vegetarisch)

Tartar vom Schwertfisch mit Granatapfel und

Gartenkresse mit Zitronengras-Vinaigrette

(Fisch)

Confierter Lachs mit geschmolzenen Zwiebeln und

Ofen-Fenchel

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 27.04.2023

Info:

Der Bereich Fahrlay liegt direkt neben der Pündericher Fähranlegestelle und ist der einzige Bereich der Pündericher Marienburg in dem der blaue Schiefer dominiert. Blauer Schiefer ist deutlich härter als der graue und der rote Schiefer. Die Reben haben es in der Jugend schwer, bis ihre Wurzeln in die tiefen, wasserhaltigen Ritzen der Schieferplatten vorgedrungen sind. Die Trauben werden vollreif in mehreren Durchgängen geerntet, Bortrytistrauben werden für Spät- oder Auslesen selektiert. Die Pressung erfolgt mit geringem Druck, aber über eine lange Presszeit. Nach einer natürlichen Sedimentation wird der Most im traditionellen Fuder spontan vergoren. Die Gärung dauert meist bis in den Juli oder länger. Das Ergebnis sind extrem mineralische Weine, die in der Jugend oft kantig und kühl wirken, sich dann mit zunehmender Reife immer vielschichtiger präsentieren und großes Lagerpotential zeigen.

Farbe:

Leuchtendes, helles Strohgelb mit grünen Einschlüssen

Nase:

2021 ist Clemens Busch ein ganz großer Wurf gelungen. Die Großen Gewächse zeigen sich sensationell feingliedrig und elegant. Seine etherische, von Kräutern aus Nah und Fern, geprägte Nase zieht sich wie ein roter Faden durch die Kollektion. Marienburg Fahrlay Riesling strahlt vor Energie. Zitronengras, Weizengras sowie reichlich Sauerampfer und Melisse strömen aus dem Glas. Eukalyptus und Pfefferminze ergänzen diesen Gedanken wunderbar und sorgen gleichzeitig für eine deutliche kühlere Note. Sauerklee sowie Gartenkresse verleihen eine gewisse Würze, die erdig und nussig zugleich daherkommt. Ganz zart klingt etwas weißer Pfirsich sowie etwas Nashi-Birne an. Nur zurückhaltend, aber mit Geduld in steigender Form, entwickeln sich Artischocke sowie Fenchel aber vor allem frische Erbsen im Glas. Total spannende, packende Nase.

Gaumen:

Am Gaumen bündelt er die gewonnen Eindrücke in einen feinen, dichten Strahl. Kompakt und von einer grandiosen, ansprechenden Phenolstruktur geprägt, macht er deutlich, wie energetisch er und sein Ursprung ist. Die aufwändige, enorm lobenswerte Arbeit im Weinberg macht sich hier bezahlbar. Haptik pur. Voller Vibration und Strahlkraft. Die Frucht ist absolut nebensächlich. Seine herbale Würze spielt groß auf. Saftig und animierend gleichermaßen. Seine Finesse und elegante Struktur ist eine neue Referenz für mich. Absolut langanhaltend und prägend im Nachhall.