Clemens Busch

Riesling "vom blauen Schiefer"

2024, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912014405

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Bachforelle mit Zitronenthymian, Mandelblättchen und hellem Wurzelgemüse

Gebeizter Saibling mit grünen Kräutern und Apfel

Fenchel-Kohlrabi-Ragout mit Mandarine und heller Jus aus Wurzelgemüse

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.11.2025

Info:

Der Riesling „vom blauen Schiefer“ entstammt der GG-Parzelle Fahrlay. Direkt gegenüber des Weinguts am Anleger der Fähre findet man den einzigen Teil mit dieser blauen Schieferformation. Der Boden ist hart und die Reben müssen entsprechend schwer arbeiten, um tief zu wurzeln. Sozusagen ein Zweitwein aus dem Fahrlay GG. Sehr gut ausbalancierte 6,2g/l Restzucker gegen 7,2g/l Säure.

Farbe:

Helles Strohgelb mit schimmernden, bis grün leuchtenden Reflexen.

Nase:

Die Nase setzt unmittelbar ein Terroir-geprägtes Statement: ein tiefer, dunkler Grundton, wie man ihn von den blauen Schieferlagen der Mosel und speziell von Clemens Busch kennt. Stein, kühler Schiefer und ein fast mystischer, dunkel-mineralischer Eindruck bilden die Basis, über die sich eine helle bis leicht blau anmutende florale Note legt. Die Frucht blitzt nur punktuell durch – Birne, gelbe Pflaumen sowie feine Nuancen von Bergamotten- und Kaffir-Limettenabrieb, dazu Grapefruit, Mandarine und gelber wie grüner Apfel. Letzterer zeigt einen Hauch Schalenkontakt, eine subtile, fast mikroskopische oxidative Andeutung, die sich elegant in frisch geschnittene Mandeln und Mandelblüte fortsetzt. Begleitet wird das Ganze von klaren, frischen Kräutern: Petersilie, Kerbel, Zitronenthymian und Melisse. Immer wieder dringt das Dunkle, Rauchige durch, unterstützt von einem hellen, straffen Impuls weißen Pfeffers.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein engmaschig, druckvoll und zunächst breit ansetzend – zupackend, knackig und markant. Die feinen, positiven Bitterstoffe sind präzise gesetzt und verleihen Struktur, ohne Schwere zu erzeugen. In seiner aromatischen Entwicklung zeigt er permanente Bewegung: Zunächst hell, dann wieder dunkel, dann gelb, dann grün – ein Spiel aus Schiefer, Frucht, Kräutern und kühler Spannung, das sich permanent dreht und neu sortiert. Die Säure ist im Jahrgang 2024 perfekt

eingebunden, weniger vordergründig als in manch anderen Jahren, wodurch der Wein zugänglicher wirkt, aber dennoch fordernd bleibt. Retronasal verbinden sich das leicht Rauchige, Dunkle und Steinige mit gelber und grüner Frucht zu einem kühlen, komplexen Nachhall. Das Finale ist animierend, leicht adstringierend und klar auf Wiederholbarkeit ausgelegt – ein Wein, der zum zweiten, dritten und vierten Glas einlädt.