

 **Clemens Busch**

# *Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Falkenlay"*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014409

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Geschmorte Kalbsbrust mit geschmorten Salatherzen, Pfifferlingen und Kartoffelstampf (Fleisch, Kalb)
2. Schellfisch mit Kohlrabi, Karotten und Koriander (Fisch)
3. Butterbohnenpüree mit Dukkah (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.08.2024

## Informationen zum Wein

Die Pündericher Lage Marienburg Falkenlay – gelegen zwischen Fahrlay und Rothenpfad – ist ein nach Süden ausgerichteter Weinberg mit vornehmlich grauem Schiefer. Es gibt recht viel Verwitterungsgestein mit Kalkanteilen. Die Trauben erhalten nach Lese und Sortierung eine Maischestandzeit, sie 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

helles Strohgelb

## Nase

Der *Marienburg »Falkenlay« 2023er Riesling* verbindet eine leichte Wärme mit Hefe, Mandelcreme, ein wenig Zimt, Aprikose, Apfel und herber Apfelschale. Dazu kommen Noten von Minze, Senfsaat, zerstoßenem, feuchtem Schiefergestein und ein wenig Feuerstein, Lanolin und zitrische Noten.

## Gaumen

Am Gaumen bietet der Riesling eine cremige Textur in Verbindung in Verbindung mit einer leichten Extraktsüße, die aber schnell von einer agilen Säure eingefangen wird. Dann wird es saftig und stoffig mit gelben Früchten und etwas Hefe. Die Säure wirkt aktuell fast verhalten, erfährt aber von der Mineralität und Steinigkeit einen „Uplift“, so dass diese Allianz für Frische sorgt.