

 **Clemens Busch**

# *Riesling Marienburg Grosse Lage "Felsterrasse"*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912014223**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 9 g/l

**Acidity content:** 5.8 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Schellfisch mit Gurkenemulsion und Gelbe-Bete-**

**Nudeln**

(Fisch)

**Zander-Roulade in Spinatblättern mit Riesling-**

**Beurre blanc**

(Fisch)

**Weißer Spargel mit Ponzu-Nussbutter und**

**Wildkräutern**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 28.05.2022

Direkt gegenüber dem Stammhaus am anderen Moselufer befindet sich der größte Teil der Weinberge der Familie Busch in der Lage Marienburg. Die frühere Unterteilung in Einzel-lagen fiel in den 1970-iger Jahren der Weingesetzgebung zum Opfer. Um die spezifischen Unterschiede innerhalb der Lage Marienburg hervorzuheben, vinifiziert Clemens Busch die Parzellen getrennt und füllt die Weine unter den ehemaligen Parzellenbezeichnungen, wie etwa Fahrlay oder Flakenlay ab. So kommen die verschiedenen Schieferböden (blauer, grauer und roter Schiefer) sowie die speziellen Mikroklimata im Wein deutlich zum Ausdruck. Die Weine, die sehr spät gelesen werden, zeichnen sich durch eine enorme Reichhaltigkeit und Kraft sowie mineralische Substanz aus.

Informationen zum Wein

Dieser Wein stammt von mehr als 90 Jahre alten Riesling-Reben in klassischer Einzelstock-Erziehung aus der Pündericher Marienburg Falkenlay Felsterrasse. Die exponierte Lage ist geprägt von grauem Schiefer. Sie gilt als Clemens Buschs Lieblingsparzelle. Die Trauben werden als Ganztrauben nach kurzer Maischestandzeit langsam gepresst. Die Weine von Clemens Busch werden alle spontan und langsam vergoren und reifen zumindest zwei Jahre lang im großen Fuder.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

In der Nase vermutet man bei Clemens Buschs Riesling Marienburg „Felsterrasse“ 2020 einen subtilen und kühlen Wein, der sich pur, hell, mineralisch und mit einer gehörigen unterschwelligten Kraft präsentieren dürfte. Alles wirkt fest gewirkt, dabei leuchtend in der Aromatik von Zitrusfrüchten, grünem Kernobst, Reineclauden, Stein und Kräutern, etwas Wachs und Lanolin, einem Hauch von Birnen-Sahnecreme und Rauch.

Gaumen

Am Gaumen begeistert dieses *Große Gewächs* mit großer Tiefe und Präzision, Saftigkeit und Schmelz, einem ganzen Obstgarten an knackigen Früchten, Gewürzen und Kräutern, etwas Weißen Johannisbeeren und viel Schieferwürze. Man findet jetzt schon eine durchdringende Salzigkeit und eine pulsierende Mineralität, die zusammen mit der Säure für viel Spannung sorgt. Trotzdem wird hier noch auf Sicht gefahren, das *GG* ist noch blutjung und hat die große Zeit erst noch vor sich. Doch mit einer Karaffe und etwas Zeit kann man sich der Faszination des Weines auch jetzt schon kaum entziehen.