

 **Clemens Busch**

# *Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Falkenlay"*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912014250**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Marian Henß

**Sautierter Steinbutt mit weißem Spargel und Sauce**

**Hollandaise**

(Fisch)

**Saltimbocca vom Kalb mit Kohlrabi**

(Fleisch)

**Sellerie aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto und**

**gehackten Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 06.05.2023

## 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.

## Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen und grünen Reflexen zugleich

## Nase:

Das 2021 Riesling Großes Gewächs aus der Parzelle Marienburg Falkenlay ergießt ein Füllhorn an frischen Kräutern mit der ersten Begegnung. Zitronenmelisse, Salbei und Petersilie stehen an erster Front. Zitronenthymian und Koriander sowie Pfefferminze drücken aus der zweiten Reihe nach vorne. Ein wenig erinnert das an Marktbesuche an regnerischen Tagen oder eben Frankfurter Grüne Sauce: herrlich! Mit Zeit und Luft kommen auch Zitronengras sowie der Koriander noch deutlicher hervor. Also neben Frankfurt auch ein Ausflug auf die Märkte Vietnams. Fenchel, Anis sowie etwas Fenchelsaat verleihen ihm Ecken und Kanten in der gleichen Farbgebung. Er zeigt Tiefe und Finesse. Nasse Steine präsentieren sich neben erdiger Würze und somit wird die Brücke zu seiner Herkunft geschlagen. Limone, weißer Pfirsich und unreife Birne sorgen nur für eine schüchterne Note Frucht.

## Gaumen:

Ganz gleich einem kalten Gebirgsbach fließt er über den Gaumen. An seinem Ufer wachsen zahlreiche Wildkräuter. So sein erster Eindruck nach einem ersehnten, kräftigen Schluck. Er zeigt dabei Biss und Grip. Die typisch ausgeprägte Phenolstruktur der Weine von Clemens Busch ist dabei federführend und wegweisend. Selten durfte ich eine so stimmige Kollektion verkosten. In 2021 hat Clemens Busch die Messlatte für trockene Mosel-Rieslinge ganz weit oben angebracht. Straff, fordernd, sexy und ausladend. Frucht spielt keine wirkliche Rolle. Es geht um Tiefe, Länge und aromatisches Erwachsenendasein. Herausragend.