

 **Clemens Busch**

Riesling Sekt Brut, traditionelle Flaschengärung

 2022, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 Sekt

 9912014311

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Austern vietnamesischer Art mit Fish Sauce,

Koriander und Chili

(Meeresfrüchte)

Blanchierter weißer Spargel mit Haselcrème und

Bärlauch-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Burrata mit Totentrompeten und eingelegten

Fichtensprossen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.06.2024

Info:

Der Riesling Sekt Brut aus 2022 wurde mit 11,6g/l Restzucker und 7,2g/l Säure gefüllt.

Farbe:

Intensiv leuchtendes Strohgelb mit grünen Akzenten bei leichtem Mousseux und feiner Perlage

Nase:

Die volle Energie der Weine und Lagen von Clemens Busch und seinem Team bzw. seiner Familie finde ich auch in diesem Schaumwein wieder. Bei gewohnt hoher Intensität an etherischen Komponenten zeigt sich der 2022er Riesling Sekt Brut klar und frisch. Kerbel, Minze, Eukalyptus, Zitronenthymian und Koriander sind weit verbreitet im Glas zu finden. Abrieb von Limone und Bergamotte ergänzen diesen herben, frischen Gedanken wunderbar. Hefe und Herkunft spielen im Hintergrund mit, drücken aber nicht so sehr ihren Stempel auf – noch nicht.

Gaumen:

Im Antrunk wird daran direkt die klare, deutliche Riesling-Frucht von einem feinen Schmelz aus dem Mousseux unterstützt. Der Hefeschmelz verträgt sich wunderbar mit seinem steinigen, salzigen Wesen. Prompt setzt die Kohlensäure ein und streckt ihn dabei wunderbar in die Länge. Er wird aufgebrochen und erfährt viel Frische. Er verleugnet die Mosel nicht und lebt auf einer charmanten Riesling-Basis. Die sensorischen Eindrücke der Nase bestätigen sich ebenfalls. Ein sehr animierender, unkomplizierter Sekt mit sehr harmonischer Dosage.