

 **Clemens Busch**

Riesling Nonnengarten Grosse Lage "Birnbaum" Reserve Fass 60

 2018, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014239

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Törtchen von Frischkäse, Mango und Avocado mit

Limettenöl und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Arame (japanische Braunalgen)-Süßkartoffel-Bowl

mit Garnelen, Ingwer und Edamame

(Meeresfrüchte)

Geröstete Blutwurst mit Apfel auf Kartoffelpüree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.12.2022

Info zum Wein:

Die Lage Nonnengarten schließt direkt an die Marienburg an. Die Grenze verläuft entlang einer Linie zwischen der Marienburg, dem kleinen Weinbergshäuschen etwas darunter, und dann geradeaus nach unten zur Mosel. Man sieht einen Streifen mit Hecken. Die erste Parzelle links neben den Hecken im untersten Gewann gehört schon zum Nonnengarten, das Ganze läuft auf den Katasternamen „Am Birnbaum“. Dieser Name taucht auch in der alten Lagenklassifikation als einer der besten Bereiche auf. Nonnengarten läuft in den Sattel aus, der Boden ist meist etwas lehmhaltiger als in der Marienburg und überwiegend auf rotliegendem Untergrund. Der Berg dreht sich an der Grenze zu süd-östlicher Ausrichtung, nach Flurbereinigung 1988 wurde der gesamte Bereich neu gepflanzt, die Reben stehen jetzt fast 35 Jahre.

Farbe:

Strahlendes helles Goldgelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Am schönsten zeigt sich der 2018er Riesling Nonnengarten Grosse Lage „Birnbaum“ Reserve Fass 60 nach ein paar Tagen der Öffnung. Orange, Apfel, Mango und eine cremige hefige Note, die von einer intensiven würzigen und mineralischen Note untermalt ist, bestimmen den wunderschönen und vielschichtigen Auftakt. Er befindet sich am Beginn seiner Trinkreife und wirkt noch jugendlich und schüchtern, wenn man ihn nicht ausreichend belüftet.

Gaumen:

Wunderschön zeigt sich dieser Kellerschatz auch am Gaumen, wo er mit saftiger Dichte, feiner Säure und belebender Würze verführt. Der Trinkfluss ist fantastisch, der Nachhall lang und einnehmend und man kann ihn perfekt zu Speisen mit würzig-fruchtigen Einflüssen kombinieren. Einfach genial, danke Clemens und Rita für dieses Erlebnis!

Umso mehr Sauerstoffkontakt er bekommt, umso faszinierender zeigt er sich. Entweder einige Tage geöffnet im Kühlschrank aufbewahren oder mit ausreichend Vorlauf dekantieren.