Clemens Busch

Spätburgunder Sekt Brut Nature

2018, 750 ml

Deutschland, Mosel

Sekt

9912014403

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gerösteter Blumenkohl mit Majoran-Haselnuss-Cremolata

Buchweizen-Risotto mit Waldpilzen, Sauerampfer und Zitronenthymian

Gegrillte Aubergine mit Miso-Hagebutten-Lack und frischem Oregano

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.11.2025

Info:

Die Spätburgunder für diesen Sekt wachsen auf der Pündericher Dorfseite, also nicht auf jener Seite der Marienburg. Die leichte Steigung ist nach Südwesten exponiert. In der Regel sind diese Trauben der Anbeginn einer jeden Lese im Weingut Clemens Busch.

60+ Monate Reife auf der Hefe sind ein Wort. Die erste Charge dieses 2018er wurde im Februar 2025 degorgiert. Trockene 1,3g/l Restzucker treffen hier auf 5,1g/l Säure.

Farbe:

Zartes Lachsrosé mit rötlichem Schimmer, getragen von einer sehr feinen, energetischen Perlage.

Nase:

Der Spätburgunder präsentiert sich zunächst steinig und karg, bevor sich eine präzise, rotfruchtige Aromatik öffnet: Himbeere, Sauerkirsche, Hagebutte. Dazu Sauerteigbrotkruste, frisch gehackte Mandeln, Haselnüsse und grüne Walnüsse sowie ein dominantes Spiel aus getrockneten Kräutern – Majoran, Oregano und weitere herbale Noten, die das Gesamtbild strukturieren. Die Hefigkeit bleibt dezent im Hintergrund, gibt aber Rückgrat und Tiefe. Die Kombination aus roter Frucht und steinig-würzigem Charakter bleibt konstant präsent; das Sauerkirschige und die Hagebutte treiben immer wieder magnetisch nach vorne. Ein feiner grüner Schimmer, eine Art pflanzliche Frische, zieht sich unterschwellig hindurch.

Gaumen:

Am Gaumen rückt die Frucht deutlich in den Hintergrund und macht Platz für eine markante, strukturierte, kraftvolle und fast maskuline Anmutung. Die Säure ist hervorragend eingebunden, trägt die Textur, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Das Mousseux baut sich kurz cremig und schmelzig auf, wird dann jedoch „Lasso-artig“ eingeholt und verschmilzt sofort mit der Gesamtstruktur. Trotz des Ausbaus in Brut Nature bleibt der Wein balanciert, mit einer kompakten, druckvollen Mitte, die nicht karg wirkt, sondern energisch, präsent und fokussiert. Wiederkehrende Kontraste sorgen für Dynamik: die feine Säure, die markante Würze der getrockneten Kräuter,

das nussige Element von Haselnuss und Mandel. Im Finale kehrt die rote Frucht zurück – Berberitze, Hagebutte, Sauerkirsche, etwas Wildkirsche und Waldhimbeere – und verleiht Länge, Aromatiefe und Spannung. Der Wein bleibt rassig und schlank, im Kontext Mosel bemerkenswert präzise gesetzt, hinten heraus klar, reinigend, aufhellend und animierend. Ein Sekt, der trägt, fordert und lange Freude schenkt.