

 **Clemens Busch**

Riesling Sekt Brut

 2023, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 Sekt

 9912014404

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Blini mit Crème fraîche, Schnittlauch und Heringskaviar

Vietnamesische Sommerrollen mit Kräutern, Limette und
Zitronengras-Dip

Ziegenfrischkäse mit Fenchel, grünem Apfel und Honigvinaigrette



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.11.2025

Info:

Der Klassische Riesling Brut bewegt sich im Grenzgebiet des „trockenen“. 10,9g/l Restzucker stehen humanen 5,3g/l Säure entgegen. Dennoch ist es ein trinkfreudiger, offenkundiger Sekt für Jedermann und -frau.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit zarten grünen Reflexen, durchzogen von einer intensiven, feinrassigen Perlage mittlerer Größe, die den Wein lebendig und brillant im Glas erscheinen lässt.

Nase:

Charakteristisch mit klarer Handschrift des Weinguts. Die Aromatik verbindet die steinige Präzision der Schieferböden – blau, grau und rot – mit einer lebendigen, kühlen Frucht. Noten von Grapefruit, Pampelmuse und Mandarine treffen auf feine Bergamotte und Kaffir-Limette. Dahinter entfalten sich grüne Birne und weißer Pfirsich, flankiert von kräutrigen Akzenten wie Brennnessel, Zitronenmelisse, Kerbel, Zitronenthymian und Zitronengras. Ein Hauch von Erbsensprossen, Artischocke, Mairübchen und gelber Beete verleiht der Nase eine vegetabile, fast ätherische Frische. Leichte Anisnoten, weißer Pfeffer und der Eindruck von kühlem, nassem Stein sorgen für Tiefe und Mineralität – mit jener leichten Reduktion, die so typisch ist für die Pündericher Lagen.

Gaumen:

Trocken, präzise und klar, mit saftiger Frucht zwischen gelben und grünen Nuancen. Die Perlage wirkt animierend, trägt die Aromen von Zitrus, Kräutern und feiner Schieferwürze lang über den Gaumen. Ein zugänglicher, aber nicht einfacher Sekt – charmant, frisch und von klarem Terroirausdruck. Die Balance zwischen Frucht, Kräuterwürze und mineralischer Straffheit bleibt bis in den langen Nachhall erhalten, in dem sich Frucht und Kräuter elegant duellieren.