

 **Clemens Busch**

# *Riesling Sekt Brut Nature Reserve*

 2015, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 Sekt

 9912014264

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Grüne Gazpacho mit Ziegenfrischkäse, Apfel und**

**Grissini**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Fines-de-Clares-Austern mit rosa Grapefruit-Filets**

(Meeresfrüchte)

**Gebratene Jakobsmuschel auf Wakame Salat mit**

**Orangenspalteln**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.06.2023

## Infos zum Sekt:

Der Grundwein, Riesling aus dem Jahrgang 2015, reifte zwei Jahre im Holzfass, anschließende Abfüllung zur zweiten Gärung in der Flasche, degorgiert wurde er im April 2023, keine Dosage.

## Farbe/Aussehen:

Tiefes Goldgelb; feinperliges, breitgestreutes Mousseux.

## Nase:

Der 2015er Riesling Sekt brut nature Réserve von Clemens Busch zeigt sich überaus saftig und wunderschön expressiv. Reifer Apfel trifft auf Orange, Mango, Honig und eine Wiese voller Gräser und Blüten. Kompakt wird das Ganze eingefasst von einprägsamer Mineralität, kühlen, steinigen Noten und Anklängen von Brotkruste, hellem Tabak, getrockneten Austernschale und Algen.

## Gaumen:

Am Gaumen die saftige Fruchtfülle, die sich bereits in der Nase angekündigt hatte, eine perfekte Perlage, sehr gut integriert und überaus anregend. Seine komplexe und weinige Struktur zeigt sich voller Intensität mit viel Gripp, Salzigkeit und Tiefe. Clemens setzt hier echte Maßstäbe mit einem fantastischen Winzersekt, der in Kombination mit Kulinarik zur Hochform aufläuft.

Nicht zu kalt aus bauchigen Schaumwein-Gläsern oder Burgunder Kelchen genießen