

 **Clemens Busch**

# *Riesling Marienburg Grosses Gewächs*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014400

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Steinbutt mit Fenchelsaat, Zitronenthymian und heller Jus vom Wurzelgemüse

Gebratene Kräuterseitlinge mit getrocknetem Estragon, Petersilienöl und Mandelschaum

Geräucherte Forelle mit Anis-Fenchelsalat, Mirabellen-Vinaigrette und jungen Sprossen

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.11.2025

## Info:

Die Marienburg ist der Haus- und Hofberg bei Familie Busch – genau auf der anderen Moselseite vom Weingut aus betrachtet.

Die Lage variiert von Süd bis Südost und beheimatet alle drei bei Busch gelebten Schieferfarben: rot, blau und grau.

In diesem Bereich, unterhalb des Klosters, ist der graue Schiefer dominant.

Griffige 7,5g/l Restzucker haben bei diesem traditionell „moselanisch“ ausgebauten Riesling die 5,6g/l Restzucker fest im Griff: man spürt die Restsüße nahezu nicht.

## Farbe:

Ein helles, filigranes, weiß schimmerndes Strohgelb mit zartgrünen Reflexen.

## Nase:

Die Marienburg zeigt sich als Großes Gewächs in einer deutlich vertieften, erhabenen Ausprägung dessen, was die Ortsweine bereits andeuten. Auf grauen Schieferböden gewachsen, bildet ein dunkles, kühles, fast mystisches Aromengerüst das Fundament. Nussige Noten ziehen sich durch den Duft: Marzipan, Kirschkerne, Pfirsichsteine und Mandelkerne – alles mit einer feinen, intensiven Tiefenwürze versehen. Die Frucht wirkt kompakt und reif, geleitet von Pfirsich und Mirabelle, gelbfruchtig, saftig, dabei jedoch immer wieder mit einem kaum definierbaren Einschlag, der zwischen Rot und Blau changiert, ohne konkret zu werden. Das Dunkle und Erhabene gewinnt durch reduktive Anklänge, kühlen Stein, Nässe und Schiefer an Kraft. Kräuter bestimmen das Bild prägnant: Brennnesseln sowie getrocknete Kräuter wie Majoran, Estragon und Petersilie tragen zu einer feinen herben Tiefe bei. Insgesamt steht die Marienburg ruhig, konzentriert und hochpräzise im Glas.

## Gaumen:

Am Gaumen wirkt das Große Gewächs unmittelbar griffig und klar strukturiert. Der Wein packt zu, wirkt fast austrocknend durch seine Adstringenz, seine bitterstoffgeprägte Phenolik und die perfekt integrierte, gleichzeitig hoch stehende Säure. Diese Säure bildet das straffe Grundgerüst, regt starken Speichelfluss an und wirkt dennoch erfrischend; sie hält die Bitterstoffe in Schach und schafft Balance gegenüber der dunklen, erhabenen Kräuteraromatik. Retronasal tritt die Frucht deutlich zurück – Kräuter dominieren: balsamische Würze, Akzente von Nelke, weißem Pfeffer und Piment, dazu Fenchelsaat, Anis, frischer Fenchel und Erbsensprosse. Das typische Schieferprofil – rauchig, kühl, dunkel – dringt immer wieder nach vorne, weicht zurück, macht Platz für Frucht, gibt erneut Raum für Kräuter, um dann wieder mit kühler Prägnanz aufzutauchen. Dieser permanente Wandel verleiht dem Wein eine faszinierende Dynamik. Die Haptik bleibt griffig, leicht phenolisch, hinten raus animierend, anhaltend und dennoch erstaunlich zugänglich – ein beeindruckend vielseitiges Stück Wein, besonders für das „kleine“ Große Gewächs im Portfolio.