

 **Clemens Busch**

Riesling Marienburg Grosse Lage "Felsterrasse"

 2018, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014168

 Riesling

Alkoholgehalt: 13.00,0 %

Restsüße: 10 g/l

Gesamtsäure: 5.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Topinambur-Salat mit Cranberries und
Walnusskernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

Brennnessel-Ravioli mit Zitronenbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Gratin von Krebsen und Grapefruit

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 12.10.2020

Direkt gegenüber dem Stammhaus am anderen Moselufer befindet sich der größte Teil der Weinberge der Familie Busch in der Lage Marienburg. Die frühere Unterteilung in Einzel-lagen fiel in den 1970-iger Jahren der Weingesetzgebung zum Opfer. Um die spezifischen Unterschiede innerhalb der Lage Marienburg hervorzuheben, vinifiziert Clemens Busch die Parzellen getrennt und füllt die Weine unter den ehemaligen Parzellenbezeichnungen, wie etwa Fahrlay oder Flakenlay ab. So kommen die verschiedenen Schieferböden (blauer, grauer und roter Schiefer) sowie die speziellen Mikroklimata im Wein deutlich zum Ausdruck. Die Weine, die sehr spät gelesen werden, zeichnen sich durch eine enorme Reichhaltigkeit und Kraft sowie mineralische Substanz aus.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb

Nase:

Der 2018er Marienburg Riesling „Felsterrassen“ Große Lage offenbart in seinem jugendlichen Stadium noch zurückhaltend seine Komplexität und Größe und ist deutlich von steinigen und mineralischen Noten dominiert. Nach längerer Öffnung zeigen sich Aromen von Orange, Aprikose, reifem Apfel, kandiertem Ingwer und Sternanis. Zarte Noten von Lindenblüte und frischen Gartenkräutern deuten sich wunderschön an.

Gaumen:

Am Gaumen mischt sich seine Frucht mit lebendiger Fruchtsüße, einer anregenden Säure und zarten rauchigen und steinigen Komponenten. Der Nachhall ist von einer feinen herben Note bestimmt, die ihm im Wechselspiel mit der charmanten Frucht ein äußerst animierendes Finale beschert. Ein Wein, der den Gaumen angenehm fordert und der Zeit braucht, um sich in seiner vollen Größe zu präsentieren.

Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt frühzeitig öffnen und dekantieren.