

 **Clemens Busch**

Riesling "vom blauen Schiefer"

 2022, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014279

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Garnelen auf Radicchio-Chili-Pasta

(Meeresfrüchte)

Burrata mit Melonen-Salsa und geröstetem

Focaccia

(Käse)

Pastinakensuppe mit gerösteten Nüssen und

Petersilienöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.12.2023

Info:

Der Name ist Programm. „vom blauen Schiefer“ ist der Zweitwein aus der VDP. Große Lage Fahrlay innerhalb der Marienburg. Diese Parzelle ist direkt an der Fähranlegestelle gegenüber dem Weingut. Der blaue Schiefer ist eine deutliche härtere Formation als die roten und grauen Vertreter der benachbarten Parzellen. Die Reben müssen also hart arbeiten, um ihre Wurzeln im Boden zu Nährstoffen und Wasser zu führen.

Klassischer Ausbau bei Clemens Busch, wie für fast alle Weine. Die Ernte findet Mitte Oktober bei 85-90° Oechsle statt. Spontane Vergärung in alten Holzfässern von 1000l-Fassungsvermögen. 10 Monate Reife im Fass auf der Hefe.

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen

Nase:

Tiefgründig und elegant präsentiert sich dieser Riesling aus 2022. Frucht, Tiefe, Intensität und Würze scheinen voll in Balance zu stehen. Auch seine steinige Herkunft spiegelt er gut wider. Brennnesseltee dominiert neben einem kalten Kräuterauszug. Ein Hauch Litschi verleiht einen exotischen Touch. Dahinter bauen sich langsam reife saftige Birnen auf sowie weißer Pfirsich – ebenso saftig. Eine feine Note von kaltem, nasse, Stein bildet seine Grundlage. Kandierter Ingwer, etwas Grapefruit und Mispeln sorgen für eine ungewöhnliche, aber sehr treffende Frucht. Melisse, Zitronenthymian und Petersilie sind sowohl im heimischen Garten als auch in diesem Glas gerne gesehen.

Gaumen:

Der Riesling vom blauen Schiefer spielt auf hohem Niveau mit. Seine feine Haptik, seine phenolischer Druck am Gaumen und seine Länge wissen zu überzeugen. Er weist im Mundraum keine unnötige Frucht auf. Dafür begeistert er umso mehr mit dieser Komplexität, seinem Zug und Eleganz. Ein Riesling, der für Einsteiger nicht ideal ist. Den geneigten und erfahrenen Genießer weiß er dafür zu begeistern. Er zeigt sich dunkel und straff. Der Eindruck von nassen Steinen ist auch hier wieder omnipräsent. Seine feinen Bitterstoffe sorgen für reichlich Trinkanimation. Das fordert die Frucht heraus und bietet der Säurestruktur einen ebenbürtigen Gegner. Nur wenig Frucht zeigt sich auch im Nachhall. Nur zart offenbart sich seien Kräuterwürze hier, lebt aber wieder von herben Akzenten.