Clemens Busch

Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Rothenpfad"

2021, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912014238

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Auf der Haut gebratenes Seebrassenfilet mit Kürbis-Kastanien-Risotto

(Fisch)

Mit Honig lackierter Schweinbauch auf schwarzem Risotto

(Fleisch)

Fermentierte und eingelegte Grüne Bohnen und Erbsen im Bohnen-Miso-Dashi

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.11.2022

Information

Geht man in der Sommerhitze durch den Rothenpfad, sind die Stiefel später mit rotem Staub überzogen. Hier ist der Name also Programm. Der Weinberg oberhalb des Pündericher Viadukts ist geprägt von Schiefer und Eisenoxid, das den Stein färbt. Die südöstliche Ausrichtung spielt vor allem in heißen Jahren eine positive Rolle. Die Lage wurde schon in der mittlerweile 150 Jahre alten Lagenkarte von Mosel, Saar und Ruwer in die erste Kategorie gewählt.

Die meist mehr als 80 Jahre alten Trauben erhalten nach der Lese und Sortierung eine längere Maischestandzeit und werden sehr langsam mit geringem Druck gepresst und spontan vergoren. Die Klärung findet durch Sedimentation statt. Außer kleinen Schwefelgaben kommt nichts mehr hinzu. Der Ausbau erfolgt in traditionellen moselanischen Fuderfässern von 1.000 Litern Fassungsvermögen. Die *Großen Gewächse* werden normalerweise im Spätsommer gefüllt.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Marienburg »Rothenpfad« 2021* offenbart sich mit Frische und Klarheit. Es sind hell florale, kräutrige und schiefrige Noten, die hier den Auftakt bestimmen. Hinzu kommt etwas Steinobst, Zitrusfrucht und die für die Lage so typischen Roten, aber auch ein paar Weißen Johannisbeeren. Durch den leichten Rauch, der über alldem liegt, bekommt der Wein eine dunkle Anmutung.

Gaumen

Am Gaumen findet sich bei diesem *Großen Gewächs* zunächst eine weiße, volle, saftige und extraktsüße Frucht, in die sich mit Luft zunehmend mehr Stein und Würze, aber auch etwas Tabak, Schalen von Kumquats und Grapefruits, Gewürze und Salz mischen. Der Wein wirkt auch hier dunkel in seiner Steinigkeit und Mineralik. Diese bildet damit einen balancierenden Gegenpol zur hellen Frucht. Neben der klaren Säure begeistert hier das feine, leicht mürbe wirkende Tannin.