

 **Clemens Busch**

# Riesling "vom roten Schiefer"

 2022, 1500 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014273

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Carpaccio von roter Bete, Apfel mit körnigem**

**Frischkäse, Balsamico und Walnusskernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geräucherte Forelle an Rucola Salat mit Weinbergs**

**Pfirsich**

(Fisch)

**Kalbfleisch-Pie mit Estragon, Orangenschale,**

**Thymian und Rosmarin**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.08.2023

## Info zum Wein:

Der Riesling vom roten Schiefer kommt überwiegend aus der Parzelle „Rothenpfad“ (über dem Bahnviadukt gegenüber von Pünderich). Der Boden ist hier sehr leicht und besteht überwiegend aus sehr weichem, verwittertem rotem Tonschiefer. Ein Teil der Trauben stammt aber auch aus der Lage Nonnengarten, die westlich unterhalb der Marienburg liegt. Hier ist der Boden auch rot (eine Parzelle trägt den traditionellen Namen „Rote Ader“), ist aber stärker durchwachsen und deutlich schwerer. Die Weine aus diesem Bereich sind immer etwas erdiger und knackiger. Diese beiden Typen ergänzen sich optimal und bilden daher seit dem Jahrgang 2003 die Grundlage für den Riesling vom roten Schiefer.

## Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

## Nase:

Nachdem man den 2022er Riesling „vom roten Schiefer“ ausreichend belüftet hat, ringen erdige und fruchtige Aromen aus dem Glas entgegen, Weinbergs Pfirsich, roter Apfel, Orangenzeste, rote Bete, Anklänge von Zedernholz und ein Hauch Zimt vereinen sich mit Brennessel, Engelwurz und Holunderholz. Ein noch jugendlicher und zugleich überaus animierender Auftakt.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, bietet sich uns ein saftiger, würziger und ausdrucksstarker Riesling dar, dessen lebendige Säure perfekt ummantelt wird von saftiger Fruchtfülle, und viel Mineralität. Bei allem Ausdruck liegt sein Alkohol bei schlanken 11 Vol%, dies lässt ihn zum perfekten Begleiter von Gerichten werden, die erdige und fruchtige Komponenten zugleich vereinen. Es wird spannend seine Entwicklung die nächsten Jahre zu verfolgen!

Bitte belüften!