Clemens Busch

Riesling (alter)native trocken

2022, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912014280

Riesling

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Karottensuppe mit Early Grey, Kardamom und Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Vietnamesische Sommerrolle mit süß-saurem Dip

(Gemüse & Vegetarisch)

Chicorée und Boskoop in grüner Pfeffersahne

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.12.2023

Info:

Die Trauben für diesen Wein stammen aus höher gelegenen Parzellen in den Steilhängen der Lage Pündericher Marienburg. Die (alter-)native ist die Busch´che Variante eines Riesling-basierten Naturweins von der Mosel. Die Trauben bleiben für 48 Stunden auf der Maische bis zum Abpressen. Die spontane Gärung findet im 1000l-Holzfass statt und der Wein reift dort für 14 Monate.

Man schmeckt neben der Herkunft auch die Machart.

Mit 1,5 G/l konsequent trocken bei wenig Alkohol und präsenter Säure von 6,5 g/l.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Man riecht hier deutlich den Winzer, seine Herkunft, aber auch den Kontakt mit Schale und Hefe, also die Handschrift. Für mein Empfinden hat das Weingut Clemens Busch mit dem Jahr 2021 generell nochmal einen Quantensprung gemacht. Die Nase ist enorm vielseitig. Kandierter Ingwer, Honigmelone, aber auch Zitronengras und Fenchel kommen vor. Er schwankt dabei extrem. Die Frucht ist klar und bietet eine Mixtur aus Exotik und heimischen Nuancen. Honigmelone steht neben Ananas. Gelbe Äpfel brillieren neben weißem Pfirsich und einer herrlichen Birne. Minze, Zitronengras und Koriander bieten eine eher fernöstliche Kräuterwürze. Zum Schluss noch ein vegetabiler Touch aus Fenchel und Anis.

Gaumen:

Am Gaumen dominiert dann seine „alternative“ Methode noch spürbarer als am Gaumen. Er wirkt straff und enorm engmaschig. Dieser Riesling baut mal richtig Druck auf den Gaumen auf. Dabei kann er das völlig ohne Schmelz, Öligkeit oder Schwere. Die feinen Gerbstoffe vertragen sich wunderbar mit den herben und säuerlichen Ausprägungen. Die Frucht zeigt sich auch am Gaumen weniger tropisch und kommt deutlich über das Kernobst. Im Nachhall kommen dann die südostasiatischen Kräuter wunderbar zur Geltung. Immer gepaart mit reichlich Schale von gelben Äpfeln. Adstringierend und angenehm herb.