

 **Clemens Busch**

# *Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Fahrlay Terrassen"*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014252

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Gedünsteter Heilbutt mit Kohlrabi Zitronen-Beurre**

**Blanc**

(Fisch)

**Sellerie aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto und**

**Walnuss**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratenes Kalbsfilet mit gegrilltem Spargel und**

**Kräuter-Oliven-Jus**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.05.2023

## Info:

Der Bereich "Fahrlay" umfasst eine Fläche von ca. einem Hektar und liegt, wie schon der Name sagt, direkt neben der Pündericher Fähranlegestelle in reiner Südlage. Es ist der einzige Bereich in der Pündericher Marienburg, in dem der blaue Schiefer dominiert. Der besonders steinige Untergrund zwingt die Reben, sich mit Wasser und Nährstoffen aus tieferen Schichten zu versorgen. Die Weine präsentieren sich extrem konzentriert und von einer besonderen Mineralik geprägt. Die älteste Parzelle in diesem Bereich ist unsere „Fahrlay-Terrasse“ mit ca. 100-jährigen Reben. Die Trauben sind hier besonders kleinbeerig und sehr gesund.

## Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit klaren, hellen Einschlüssen

## Nase:

In 2021 ist Clemens Busch ein ganz großer Wurf gelungen. Das Große Gewächs aus dem Fahrlay-Terrassen innerhalb der Marienburg steht erhaben im Glas. Er wirkt zunächst klassischer in seiner Rebsorte und Region verankert als manch anderer Busch dieser Tage. Zitronenabrieb, Kaffir-Limette und weißer Pfirsich sind keine ungewöhnlichen Aromaten. Er hat einen leichten fernöstlichen Touch und erinnert an südostasiatische Küche. Zitronengras, Minze und Koriander machen sich breit. Gepaart mit Melisse, Zitronenthymian und Salbei eine gelungene Mischung, die Kühle und Finesse vereint. Weißer Pfeffer sowie geröstete Fenchel- und Koriandersaat sorgen für eine feine Würze.

## Gaumen:

Am Gaumen läuft er zur Höchstform auf. Wie ein feiner, starker Strahl trifft er auf den Gaumen und zeigt eine neue Referenz in Präzision. Die aktive Säure vermählt sich mit seinem steinigen, kühlen, nahezu salzigen Charakter in ein Monument der Eleganz. Die Frucht tritt absolut in den Hintergrund. Er lebt von Dicht, Charakter, Druck und Länge. Die aromatische Ausprägung der Nase kommt im Nachhall perfekt wieder zur Geltung. Seien omnipräsente, aber erfrischende Kräuterwürze prägt den Nachhall. Vor allem Eukalyptus und Koriander stechen hier hervor.