



Clemens Busch

Riesling "vom roten Schiefer"



, 750 ml



Germany,



9912014323



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Steinpilze auf Du Puy Linsen mit Balsamico-Essig (vegan)

Carpaccio von Roter Bete mit geräucherter Forelle

Warmer Wacholderschinken mit Honigglasur

Tasting review

by Christina Hilker on

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:

Helles, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Riesling „vom roten Schiefer“ präsentiert sich mit intensiven Aromen von Weinbergs Pfirsich, Orange, roten Äpfeln und getrocknete Aprikosen. Begleitet wird das Ganze von Aromen, die an Holundermark und Akazie, eine erdige Tiefe und rauchigen Noten, sowie dezente Anklänge von Gewürzen wie Kardamom und Zimt deuten sich aufgrund seiner Jugend im momentanen Stadium zunächst dezent an.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig, mit belebender Säure, pfeffriger Würze und Gripp, sein moderater Alkohol beflügelt die Sinne, Noten von Grapefruit und Zitrone im langen Nachhall regen mit jedem Schluck zusätzlich an. Hier befindet sich ein echter Langstreckenläufer im Glas, der mit weiterer Reife aufblühen und seine Mineralität noch stärker nach vorne katapultieren wird.