



Clemens Busch

Riesling Marienburg Grosse Lage "Rothenpfad" Reserve



2019, 750 ml



Deutschland, Mosel



9912014241



Riesling

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kabeljau auf Kräutercreme mit Spitzkohl-Risotto

(Fisch)

Rotbarbe mit Safran-Risotto und Ras-el-Hanout-

Schaum

(Fisch)

Maklubé

(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. Die *Reserve* aber erst ein Jahr später. Währenddessen bleibt der Wein ein Jahr ohne Schwefel und ein zweites Jahr mit minimalem Schwefel auf der Vollhefe im Fuder.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Die *Marienburg»Rothenpfad 2019 Reserve* ist die Fortführung des *Rothenpfad Großen Gewächses* mit längerem Hefelager. Der Riesling öffnet sich mit einem konzentrierten, feinen und ruhigen Charakter, in dem sich viel Stein und eine cremige Hefenote mit reifen Äpfeln, Nektarinen und Grapefruits sowie Mango treffen. Dazu gibt es herbe Zitruschalen, etwas Salz, Petrichor und fermentierten Kampotpfeffer. Typisch für den *Rothenpfad* sind die Noten roter Beeren, die sich mit einem Hauch von Safran verbinden.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die *Reserve* sehr erwachsen und komplett mit einer herrlichen Tiefe und Fülle durch das lange Hefelager und die drin entwickelten Fruchtnoten, die für sich genommen fleischiger und voller geworden sind. Gleichzeitig bleibt der *Rothenpfad* klar und präzise mit einer kristallinen Säure und einer leicht erdig würzigen, roten Note und ein wenig Gerbstoff. Hinzu kommen eine tiefe Salzigkeit und ein Hauch von orientalischen Gewürzen, die schon im klassischen *Großen Gewächs* für Aufmerksamkeit sorgten.