



Clemens Busch

Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Rothenpfad"



2023, 750 ml



Deutschland, Mosel



9912014442



Riesling

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Auf der Haut gebratenes Seebrassenfilet mit Kürbis-Kastanien-
Risotto (Fisch)

Mit Honig lackierter Schweinbauch auf schwarzem Risotto (Schwein)

Fermentierte und eingelegte Grüne Bohnen und Erbsen im Bohnen-
Miso-Dashi (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.08.2024

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.

Farbe
mittleres Strohgelb

Der **Clemens Busch 2023 Pünderich Marienburg Rothenpfad** schließlich eröffnet noch einmal eine neue Facette dieser faszinierenden Kollektion. Neben Rauch und Petrichor, Apfelschalen und etwas Thymian gibt es hier rote Beeren und eine eher dunkle Anmutung.

Nase

Der *Marienburg »Rothenpfad« 2023* ist ein Riesling, indem es zwischen Rauch und Petrichor, Apfelschalen und etwas Thymian auch rote Beeren Tabak, Schalen von Kumquats und Grapefruits gibt. Insgesamt besitzt der Wein eine eher dunkle Anmutung.

Gaumen

Dieses *Großen Gewächs* besitzt am meisten Kraft und Extrakt von den Weinen der Kollektion. Frucht ist hier Nebensache. Es geht um Textur und Struktur, um das Eisenoxid im Schiefer, um eine elektrisierende Mineralität und Steinigkeit, mit Anklängen von Tabak, Apfelschalen, Grapefruitzesten und Extrakt. Das wird in einigen Jahren ein großer Wein sein. Liegenlassen!