



Clemens Busch

Riesling Marienburg Kabinett

VDP Grosse Lage



2024, 750 ml



Deutschland, Mosel



9912014406



Riesling

Alkoholgehalt:

7,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitronenverbene, weißem Pfirsich und jungem Spinat

Leicht marinierter Fenchel-Ananas-Salat mit Sesam und Zitronenthymian

Sommerrolle mit Reissnudeln, Kräutern, Birne und heller Limetten-Dip-Sauce

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.12.2025

Info:

Die Lage Marienburg in Pünderich weist so ziemlich alle Exponierungen auf: Süden, Südosten und Südwesten. In allen Teilen werden Trauben für den Kabinett selektiert. Dominant ist hier der graue Schiefer. Nach der Flurbereinigung wurden die Reben 1989 und 1990 gepflanzt.

Dieses traditionell schlanke Kabinett vereint beide Welten. Hohe, kaum spürbare 63,3g/l Restzucker werden von ebenso hohen 9,2g/l Säure getrieben – herrlich.

Farbe:

Ein helles Strohgelb mit zartgoldenen, leicht untergrünen, schimmernden Reflexen.

Nase:

Verspielt, jugendlich und leichtfüßig zeigt das Kabinett eine filigrane, helle Rieslingfrucht: weißer Pfirsich, saftige Birne, Limetten- und Zitronenabrieb, herbe Zitronenzeste sowie ein Hauch frisch geschnittener Ananas. Zitrisch-herbe Kräuter wie Weizengras, Kerbel, Zitronenthymian und Melisse umspielen die Frucht, stets auf der hellen, frischen Seite bleibend. Ein feiner Eindruck von Sencha-Tee legt sich sanft darüber und verleiht dem Duft zusätzliche Zartheit und Struktur. Das steinige, kühle Fundament der Marienburg trägt diesen Eindruck und macht dieses Kabinett zu einem schlanken, präzisen, modernen Vertreter seines Stils – weniger fruchtlastig, mehr von Frische, Luftigkeit und tänzelnder Spannung geprägt.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich das Kabinett zunächst überraschend griffig und für seine Kategorie „gefühlte trocken“. Die Frucht wirkt hell und zart, während die prägnante Säure die Süße – ebenso wie die Frucht selbst – entschieden zur Seite drückt. Dadurch entsteht ein straffes, filigranes Gesamtbild, das deutlich steiniger, eleganter und floraler wirkt als erwartet. Die Frucht zeigt sich saftig, aber nie laut, während die mineralische Schieferprägung immer wieder aufscheint und dem Wein eine feine Tiefe verleiht. Die Säure bleibt der tonangebende Pol: druckvoll, dennoch moderat und angenehm gesetzt, sorgt sie für hohe Trinkfreude und eine spürbare Adstringenz,

unterstützt von leichten Tanninen und feinen Bitterstoffen. Der Gesamteindruck ist klar, verspielt, leicht rauchig und anhaltend animierend. Ein Kabinett, der Gläser leert – und genau so soll es sein: markant, herb, federleicht und mit gerade einmal etwa 7,5 % Alkohol ein Musterbeispiel für modernen, trinkanimierenden Mosel-Kabinettstil.