



Clemens Busch

Riesling Marienburg Grosses Gewächs "Falkenlay"



2023, 750 ml



Deutschland, Mosel



9912014409



Riesling

Alkoholgehalt:

12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Geschmorte Kalbsbrust mit geschmorten Salatherzen, Pfifferlingen und Kartoffelstampf (Fleisch, Kalb)
2. Schellfisch mit Kohlrabi, Karotten und Koriander (Fisch)
3. Butterbohnenpüree mit Dukkah (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.08.2024

Informationen zum Wein

Die Pündericher Lage Marienburg Falkenlay – gelegen zwischen Fahrlay und Rothenpfad – ist ein nach Süden ausgerichteter Weinberg mit vornehmlich grauem Schiefer. Es gibt recht viel Verwitterungsgestein mit Kalkanteilen. Die Trauben erhalten nach Lese und Sortierung eine Maischestandzeit, sie 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.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Marienburg »Falkenlay« 2023er Riesling* verbindet eine leichte Wärme mit Hefe, Mandelcreme, ein wenig Zimt, Aprikose, Apfel und herber Apfelschale. Dazu kommen Noten von Minze, Senfsaat, zerstoßenem, feuchtem Schiefergestein und ein wenig Feuerstein, Lanolin und zitrische Noten.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Riesling eine cremige Textur in Verbindung in Verbindung mit einer leichten Extraktsüße, die aber schnell von einer agilen Säure eingefangen wird. Dann wird es saftig und stoffig mit gelben Früchten und etwas Hefe. Die Säure wirkt aktuell fast verhalten, erfährt aber von der Mineralität und Steinigkeit einen „Uplift“, so dass diese Allianz für Frische sorgt.