Clemens Busch

Riesling "vom grauen Schiefer"

2024, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912014413

Riesling

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Bitte belüften!

Möhren-Kräutercrêpe mit Brunnenkresse-Pesto und Honig-Zitronen-Schmand (vegetarisch)

Petersilienwurzel-Ziegenfrischkäse-Törtchen mit rohem Schinken und Brunnenkresse

Lachsfilet in der Schwarzwurzelhülle mit Camargue Reis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.05.2026

Info zum Wein:

Die Trauben für diesen Wein wachsen, wie der Name schon sagt, auf dem grauen Schiefer in den Pündericher Steillagen, überwiegend in etwas höher gelegenen Parzellen. Die Trauben werden in der Regel Mitte Oktober mit ca. 85-90° Oechsle geerntet. Spontan vergoren im alten Fuderfass.

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Riesling „vom grauen Schiefer“ freut sich über die Karaffe. Nach ausreichend Belüftung eröffnet sich uns ein äußerst fein ziselierter Tropfen, der mit Zitrus, Apfel, deutlicher Schieferwürze und zarten rauchigen Anklängen betört. Der mineralische Terroir-Charakter ist perfekt herausgearbeitet. Man bekommt sofort Lust in zu kosten.

Gaumen:

Am Gaumen angelangt erfreut er uns mit wunderschöner Dichte und saftiger Frucht, es treten Aprikosen und Weinbergs Pfirsich hinzu, eine lebendige Säure und markante Mineralität. Ein Wein, so klar wie ein Gebirgsquell. Mit salziger Struktur und dem niedrigen Alkohol von 11 Vol% wird der Trinkfluss fantastisch angeregt und man möchte die Flasche unmittelbar leeren. Solo eine Freude und in Kombination mit einer von Kräutern geprägten Küche.