

## Clemens Busch Marienburg GG Rothenpfad

Hvitvin / Mosel / Mosel

**Produsent:** Clemens Busch

**Årgang:** 2017

**Land:** Mosel, Tyskland

**Distrikt:** Mosel

**Drue:** 100% riesling

**Veil. pris horeca:** 265 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 345,-

**EDP nr. :** 4313003

**SAP nr. :** 9068060

**Vinmonopol nr. :** 2224601

### Innhold:

Syre:6,1

Sukker:6,4

Alkohol:12,5 %



BIO

### Om produsenten

Clemens Busch holder til i Pünderich, en av de nederste landsbyene i Mittelmosel. Her har de produsert egen vin siden midten 1970-tallet, først under far Clemens Busch, nå også sønnen med samme navn og hans kone Rita. Clemence og Rita innførte økologisk dyrking i 1984, etter hvert også biodynamisk praksis. Clemens blir sett på som en pioner innen biodynamisk vindyrking og mange av hans yngre kollegaer i Tyskland søker gjerne råd hos han for veien inn i biodynamikken. Totalt eier ekteparet 16 ha med vinmarker, og hele 11 av disse ligger i vinmarken Marienburg.

Området er svært skifrig, for det meste med såkalt gråskifer, i tillegg også rød- og blåskifer. Variasjonen i jordsmonn gir muligheten til å lage en serie viner fra ulike deler av eiendommen. I kjelleren blir druene forsiktig presset. Vinen gjærer langsomt, og kun ved egen gjær. Både gjæring og lagring skjer i hovedsak på store brukte foudre, de 1000-liter store typiske Moseleikefatene. Clemence Busch tyr til langsom gjæring – opp til 10 måneder – noe som gir økt kompleksitet og stabilitet til vinene. De fleste vinene er tørre, men det lages også tradisjonelle viner med sødme, så som Kabinett, Spätlese og Auslese.

### Vinifikasjon

Ekstremt steinete blåskifervinmark med eksponering mot sør. Gir saltaktig mineralitet som utvikler seg svært positivt ved lagring, og trenger litt tid for å komme frem. Vinifikasjon og lagring i hovedsak i store foudre, men også noe i ståltanker. Langsom gjæring, og kun bruk av naturlig gjær.

### Smaksbeskrivelse

Fokusert, kjølig aroma av steinfrukt, sitrus, urter og mineraler. Frisk og dyp, steinfrukt, sitrus, mineraler, konsentrert og lang.

### Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Ost, Skalldyr, Svin