

Clemens Busch Riesling -LS-

Hvitvin / Mosel / Mosel

Produsent: Clemens Busch

Årgang: 2016

Land: Mosel

Distrikt: Mosel

Drue: 100% Riesling

Veil. pris horeca: 175 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 185,-

EDP nr. : 5356605

SAP nr. : 9068062

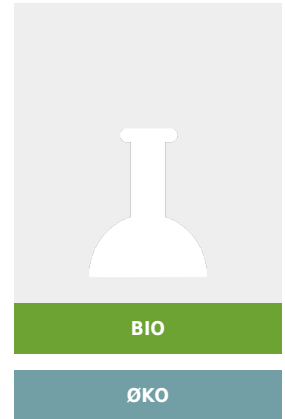
Vinmonopol nr. : 11020401

Innhold:

Syre:6,9

Sukker:4,1

Alkohol:10,5 %



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.

Smaksbeskrivelse

Åpen, elegant og kompleks duft med fint preg av moden fruktsødme. Stor og god karakter, fin syre og skallpreg, sitter lenge.

Passer til

Svinekjøtt, Nytes alene, Asiatisk, Grønnsaker