

Clemens Busch Marienburg GG Rothenpfad

Hvitvin / Mosel / Mosel

Produsent: Clemens Busch

Årgang: 2017

Land: Mosel, Tyskland

Distrikt: Mosel

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 318,94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 340,-

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