

Clemens Busch Riesling Alter(nativ)

Hvitvin / Tyskland / Mosel

Produsent: Weingut Clemens Busch

Årgang: 2022

Land: Tyskland

Distrikt: Mosel

Område: -

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 239.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

EDP nr. : 5356613

SAP nr. : 9068063

Vinmonopol nr. : 11041501

Innhold:

Syre:6.6

Sukker:4.2

Alkohol:11 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

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

Spontanfermentert i gamle store fat, 48 timer skallkontakt, 10 måneder fermentering, 13 måneder på bunnfall. Ufiltrert, minimalt svovlet. En nydelig natzurvins-riesling som tåler opptil 8 år lagring.

Smaksbeskrivelse

Stor og god karakter, fin og lekker syre. God konsentrasjon og lang avslutning. Fokusert og frisk druefrukt med tydelige skallkontaktsaromaer.

Passer til

Kjøtt, Fisk, Lyst kjøtt