

Clemens Busch Riesling Vom Roten Schiefer

Hvitvin / Tyskland / Mosel

Produsent: Weingut Clemens Busch

Årgang: 2022

Land: Tyskland

Distrikt: Mosel

Område: -

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 223.13 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 279.9,-

EDP nr. : 4265591

SAP nr. : 9068058

Vinmonopol nr. : 2149001

Innhold:

Syre:8.5

Sukker:9.4

Alkohol:11 %



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

Skifrig jordsmonn, av en sjeldnere rød variant. Vinifikasjon og lagring i hovedsak i store fuder, men også noe i ståltanker. Langsom gjæring, og kun bruk av naturlig gjær.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul farge. Ung og søt duft av sitrus, eple og krydder. Rik og aromatisk smak med en nydelig mineralitet.

Passer til

Asiatisk, Ost, Grønnsaker, Kjøtt, Fisk, Skalldyr