

## Clemens Busch Riesling Trocken

Hvitvin / Tyskland / Mosel

**Produsent:** Weingut Clemens Busch

**Årgang:** 2022

**Land:** Tyskland

**Distrikt:** Mosel

**Område:** -

**Drue:** 100% riesling

**Veil. pris horeca:** 182.43 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 228.0,-

**EDP nr. :** 4265583

**SAP nr. :** 9068059

**Vinmonopol nr. :** 2149101

### Innhold:

Syre:9.3

Sukker:9.1

Alkohol:10,5 %



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

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 fuder, de 1000-liter store typiske Moseleikefatene. Langsom gjæring – opp til 10 måneder – gir økt kompleksitet og stabilitet til vinene.

### Smaksbeskrivelse

Lys strågul farge. Frisk og ung duft av eple, urter og sitrus. Frisk og saftig smak med fin sitrusaktig konsentrasjon og god mineralitet.

### Passer til

Asiatisk, Ost, Grønnsaker, Kjøtt, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt