

RIESLING VOM ROTEN SCHIEFER

-  Clemens Busch
-  Deutschland
Mosel
-  Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Klassische Nase nach Schiefermineralität mit diversen reduktiven Fruchtkomponenten, angetrockneten Äpfeln, kandierten Stein- und Kernobstfrucht mit einer Spur Karamell und Brioche. Recht saftige Frucht, kraftvoller Körper, reduktiver Gesamteindruck, deutliche Mineralität mit Tiefe und ruhiger Steinobstfrucht, kandierte Äpfel, etwas Würze, feine Säure, spürbarer Süße am Gaumen, gute Balance und Harmonie, guter Abgang.



Serviertemperatur
8.0 °C bis 11.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4260100992742 4260100993749

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Clemens Busch 56862 Pünderich

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Clemens Busch liegt im malerischen Punderich am Anfang der Terrassenmosel. Seit 1986 arbeiten Rita und Clemens Busch hier nach den strengen Kriterien des kontrolliert ökologischen Weinbaus, seit 2006 ergänzt durch biodynamische Wirtschaftsweise. Inzwischen unterstützt Sohn Johannes die Eltern im 18 ha großen Familienbetrieb. Die Hänge der Lage Pundericher Marienburg bieten mit ihren verschiedenen Schieferformationen eine ideale Grundlage für besonders individuelle Rieslinge. Neben dem grauen Verwitterungsschiefer findet man in einigen Parzellen auch den blauen und sogar den seltenen roten Schiefer. Der Boden ist die Basis für das Wachstum der Reben, so wird im Weingut ein besonderes Augenmerk auf eine gesunde Bodenstruktur mit einer guten Durchwurzelung und gesundem Humusgehalt gelegt.