

RIESLING VOM GRAUEN SCHIEFER
QBA TROCKEN

 Clemens Busch

 Deutschland
Mosel

 Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kühle und verhaltene Nase, leicht aufkommende Mineralität in Begleitung von Lakritze und Steinobstfrucht. Im Mund ist die Mineralität deutlich ausgeprägter und ziemlich kompakt gezeichnet, die Frucht wirkt etwas eingeschüchtert, Steinobst mit ein wenig Apfel und Würze, saftiger Körper, recht kraftvoll und dicht, Tiefe, reife Säure, ausgewogen, gute Länge.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 11.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4260100994029 4260100995026

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 DE

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.