Clemens Busch Mosel Vom Roten Schiefer Riesling Trocken

Mosel - Duitsland

Bio-pionier Clemens Busch maakt in de Moezel zeer onderscheidende Riesling met een sterke terroir-expressie. Hierbij is het technische menselijke ingrijpen in de kelder ondergeschikt aan de stijl van de wijn. De natuurlijke gist uit de wijngaard bepaalt in belangrijke mate hoe de wijn ruikt en smaakt en zorgt dus voor verschillen per perceel en vat.

Clemens laat de natuur zijn werk doen. Het is dan ook gebruikelijk dat de gisting traag verloopt en lang duurt, soms wel acht tot tien maanden. Een tijdsduur die moderne wijnmakers als zeer extreem en zelfs onverantwoordelijk beschouwen! De assemblage geeft vervolgens een grote complexiteit en vraagt om rijping in de fles.

Zoals deze verfijnd geurende, frisdroge Riesling 'Vom Roten Schiefer', waarvan de druiven afkomstig zijn uit wijngaarden met rode leisteen. Deze wijn heeft ondanks het bescheiden alcoholgehalte een krachtige en lange, aanhoudende afdronk. Dat kan alleen bij de zeer lage opbrengst per wijnstok die bij Clemens Busch gebruikelijk is. Een prachtige, gastronomische wijn.



Proefnotitie

Fraaie droge riesling met een subtiel aroma van citrus, lichte kruiden en florale nuances. De smaak is elegant en frisdroog en eindigt met een aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Goed te combineren met visgerechten, asperges of gevogelte.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk zeven tot acht jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Riesling

Persoonlijke proefnotitie

demeter

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be