



## 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 12.5 %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.