



Clemens Busch



Kontakt

Kirchstraße 37
56862 Pünderich
Tel. 06542-22180
Fax: 06542-1625
www.clemens-busch.de
info@clemens-busch.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. nach Vereinbarung

Inhaber

Clemens & Rita Busch

Betriebsleiter

Clemens Busch

Kellermeister

Clemens & Johannes Busch

Außenbetrieb

Johannes Busch

Rebfläche

17 Hektar

Produktion

100.000 Flaschen

Clemens und Rita Busch bewirtschaften ihre Weinberge seit 1984 biologisch, sind bei Ecovin, seit 2005 bewirtschaften sie ihre Weinberge biodynamisch. Eine Zeit lang hatte ihr ältester Sohn Florian im Betrieb mitgearbeitet, ist aber nun Betriebsleiter auf einem Weingut in Südfrankreich; seit 2013 ist nun der jüngste Sohn Johannes, Geisenheim-Absolvent, im Betrieb tätig. Der größte Teil der Weinberge von Clemens und Rita Busch liegt in der Lage Pündericher Marienburg, angebaut wird ausschließlich Riesling. Die Marienburg ist ein steiler süd-südost-ausgerichteter Hang gegenüber von Pünderich. Bis 1971 bestand sie aus verschiedenen kleinen Einzellagen, die dann alle zur Lage Marienburg zusammengefasst wurden. Zu diesen Teillagen gehören die Fahrlay mit den Fahrlay-Terrassen (die einzige Lage, in der blauer Schiefer dominiert), die Falkenlay (grauer Schiefer, etwas tiefgründigerer Boden; das älteste Stück der Falkenlay wird Raffes genannt), der Rothenpfad (roter Schiefer) und die Felsterrasse (hellgrauer Schiefer mit eisenhaltigen Schichten). Die Weine werden spontanvergoren und in Eichenholzfässern ausgebaut, lagern lange auf der Hefe. Die Basis des trockenen Teils des Sortiments bildet der Gutsriesling, dann folgen die Rieslinge vom grauen und roten Schiefer, an der Spitze stehen die Lagenweine aus Marienburg, Rothenpfad, Falkenlay, Fahrlay und Fahrlay-Terrassen, die in den jüngsten Jahren meist trocken ausgebaut und als Große Gewächse vermarktet wurden. Werden Spitzenweine in gereiftem Stadium auf den Markt gebracht, werden sie als Reserve bezeichnet – als Großes Gewächs, wenn sie trocken sind, als Große Lage, wenn dies nicht der Fall ist. Die trockenen und fast trockenen Top-Rieslinge sind über die Jahre immer feiner und präziser geworden, die Alkoholwerte sind nicht überschießend, die Balance wird gewahrt. Manche zeigen erst nach einigen Jahren, was in ihnen steckt, sind in ihrer Jugend teilweise noch schwer einzuschätzen. Süße und edelsüße Rieslinge spielen eine wichtige Rolle im Betrieb: Wenn es der Jahrgang erlaubt, erzeugen Rita und Clemens Busch die ganze Bandbreite vom Kabinett bis hin zur Beerenauslese oder gar Trockenbeerenauslese.

Kollektion

Es wird immer deutlicher, dass das Weingut Clemens Busch an der Mosel in einer eigenen Liga spielt, was die trockenen Weine angeht. Von Jahr zu Jahr werden die Rieslinge – von der Basis über die Großen Gewächse bis zu den beiden Reserven und den Ausnahmeweinen namens Raffes und Felsterrasse – immer spannender, ohne im Geringsten anstrengend zu wirken. Was den Einstieg angeht, so ist auch 2021 der Riesling vom roten Schiefer ein würziger Terroirwein, präzise und balanciert, spannender als so mancher Riesling, der an der Mosel unter dem Begriff Großes Gewächs verkauft wird. Die echten Großen Gewächse des Jahrgangs 2021 wirken recht zugänglich und stellen, was Komplexität angeht, in diesem Jahr und in diesem Segment wohl die Spitzen der Region dar. Nicht weniger als fünf Weine wurden

präsentiert, und sie unterscheiden sich zwar stilistisch, liegen aber qualitativ nicht allzu weit auseinander. Besonders spannend ist der Fahrlay-Riesling, der schon vergleichsweise offen und unglaublich vibrierend erscheint, während die Fahrlay-Terrassen noch ein wenig verhalten wirken, aber viel Potenzial erkennen lassen. Schön kräuterig, fast ätherisch wirkt das Große Gewächs aus der Falkenlay, während der trockene Marienburg-Wein am zugänglichsten scheint: Er besitzt eine würzige Art, ist vergleichsweise schlank, verhalten im Alkohol, schön präzise und straff. Die Reserveweine aus 2019 sind zwar unverkennbar Busch-Weine, aber auch von eigenständiger Art. Straff, puristisch, mit attraktiver Reife – so präsentieren sich die beiden Rieslinge aus Fahrlay und Rothenpfad – der Fahrlay-Wein wirkt im Moment etwas spannender, hat viel Potenzial, aber herausragende Weine sind beide. Schließlich, im trockenen Bereich, die beiden High-End-Weine aus 2020: Raffes und Felsterrasse sind enorm präzise und elegant; Raffes ist etwas mineralischer, Felsterrasse etwas offener und heller in der Frucht, beide sind schon verblüffend zugänglich, stilistisch eigenständig. Viel besser geht es eigentlich nicht, nur anders. Auch mit den süßen Weinen kann das Weingut punkten. Der normale Kabinett ist zugänglich, rassig, aber auch saftig, der Versteigerungskabinett besitzt eine fast ätherisch-würzige Aromatik, ist fest und rassig. Eine fast explosiv anmutende Spätlese leitet über zur 2019er Trockenbeerenauslese, die absolut reintonig ist, an frische Datteln denken lässt und unglaublich lang ist. —



Clemens, Johannes & Rita Busch

Weinbewertung

- 88** 2021 Riesling trocken „vom grauen Schiefer“ | 11%/17,50 €
- 89** 2021 Riesling trocken „vom roten Schiefer“ | 11%/17,50 €
- 92** 2021 Riesling „GG“ Marienburg | 11,5%/36,-€
- 92** 2021 Riesling „GG“ „Rothenpfad“ Marienburg | 12%/36,-€
- 93** 2021 Riesling „GG“ „Falkenlay“ Marienburg | 12,5%/42,-€
- 94** 2021 Riesling „GG“ „Fahrlay“ Marienburg | 12%/42,-€
- 93+** 2021 Riesling „GG“ „Fahrlay-Terrassen“ Marienburg | 12,5%/59,-€
- 94** 2020 Riesling „Felsterrasse“ Marienburg | 13%/79,-€
- 94+** 2020 Riesling „Raffes“ Marienburg | 12,5%/79,-€
- 94+** 2019 Riesling „Fahrlay Reserve“ Marienburg | 13%/54,-€
- 94** 2019 Riesling „Rothenpfad Reserve“ Marienburg | 13%/54,-€
- 91** 2021 Riesling Kabinett Marienburg | 7,5%/18,50 €
- 93** 2021 Riesling Kabinett „Fass 2120“ Marienburg | 7,5%/Vst.
- 93** 2021 Riesling Spätlese „Goldkapsel“ Marienburg | 7%/30,-€
- 97** 2019 Riesling Trockenbeerenauslese Marienburg | 6%/300,-€/0,375l

Lagen

- Marienburg (Pünderich)
- Rothenpfad (Pünderich)
- Falkenlay (Pünderich)
- Fahrlay (Pünderich)
- Fahrlay-Terrassen (Pünderich)
- Felsterrasse (Pünderich)
- Raffes (Pünderich)

Rebsorten

- Riesling (100%)