



## WEINGUT CLEMENS BUSCH

56862 · Pünderich · Kirchstraße 37

Tel. (0 65 42) 1 81 40 23

Fax 1 81 40 25

www.clemens-busch.de

**Inhaber:** Clemens Busch

**Betriebsleiter:** Clemens & Johannes Busch

**Önologe:** Clemens & Johannes Busch

**Kellermeister:** Clemens & Johannes Busch

**Verbände:** VDP, Respekt-Biodyn,

Renaissance des Appellations

**Verkauf:** Mo, Sa: nach Vereinbarung

**Rebfläche:** 16 ha

**Jahresproduktion:** 100.000 Flaschen

**BIO**



Über den Zeitpunkt der Initialzündung, die ihn zum überzeugten Ökoinwinzer werden ließ, existieren verschiedene Geschichten von Clemens Busch. Beigetragen hat sicher eine frühe Erfahrung mit dem Herbizid Gramoxone, das er als Jugendlicher in den väterlichen Weinbergen ausbrachte und von dem alle Regenwürmer erbärmlich verendeten. Als die Gemeinde der jungen Familie Busch nach Geburt des ersten Kindes Mineralwasser für den Babybrei zuteilte, weil das Trinkwasser nitratverseucht war, da war für Rita und Clemens Busch endgültig Schluss mit Insektiziden, Herbiziden und Kunstdünger. Seitdem wird gemäht und gekrautet, Pflanzenextrakte und Tees erhöhen die Widerstandskraft der Rebstöcke, und zahlreiche Nützlinge schützen sie vor Schadinsekten. Bis heute hat Busch wohl das meiste anders gemacht als die beiden Clemens' vor ihm, von denen der Großvater erstmals in der Familie Wein in Flaschen füllte, während der Vater die spontan vergorenen Weine – den Reinzuchtheften traute er nicht über den Weg – von seinen zwei Hektar Weinbergen ausschließlich im Eigenvertrieb an die Kundschaft brachte.

Heute bewirtschaften Rita und Clemens Busch gemeinsam mit Sohn Johannes, der Erfahrungen in Neuseeland und Australien gesammelt hat, 16 Hektar ausschließlich in Steillagen, alles Schieferverwitterungsböden und ideal für den Riesling. Der ist Leitrebsorte und Leidenschaft des Winzerpaares, weshalb er auch zu fast 100 Prozent in ihren Weinbergen steht, abgesehen von etwas Spätburgunder für Blanc de Noirs. Die meisten Weine kommen aus der Lage Marienburg, auf die die Familie aus ihrem 1663 erbauten Fachwerkhaus blicken kann. Da die Lage nicht nach Bodenarten unterscheidet, griff

Clemens Busch auf alte Parzellennamen zurück, wie die Fahrlay mit sehr hartem blauem Schiefer oder die Falkenlay mit grauem Schiefer. „Fensterasse“ und „Raffès“ sind Teile der Falkenlay, wobei erstere aus fünf Terrassen mit über 70-jährigen Reben besteht. Im Rothenpfad dominiert dagegen der rote Schiefer.

Anfangs noch belächelt und verspottet, haben die Buschs in den vergangenen Jahrzehnten Bemerkenswertes geleistet. Aus einem konventionell arbeitenden Kleinstbetrieb machten sie nicht nur ein ökologisch und inzwischen biodynamisch wirtschaftendes, erfolgreiches Weingut, sondern sie haben auch viele Jahre lang kontinuierlich an der Qualität ihrer Weine gearbeitet. Die Aufnahme in den VDP im Jahr 2007 ist sicher eine der wichtigsten Bestätigungen für diese Anstrengungen, neben vielen positiven Bewertungen bei Weinverkostungen und in der Weinpresse. In der Praxis bedeutet das Streben nach höchsten Qualitäten, vor allem zeitintensive und teilweise harte Handarbeit im Steilhang, die von der Natur mit gesunden Böden und vitalen Reben mit tiefer Verwurzelung belohnt wird. Nach einer selektiven Handlese wird das gesunde Lesegut zum Teil in Edelstahl tanks, überwiegend aber in traditionellen Fuderfässern ausgebaut, weil das Holz die traubeneigenen Hefen besser atmen lässt und die Gärung deutlich gleichmäßiger verläuft.

Clemens Busch ist ein Meister des trockenen Mosel-Rieslings, kaum jemand entlockt ihm mehr Kraft und Würze. Es sind Weine, die Zeit brauchen – in der Flasche, aber auch nach dem Öffnen. Luft wirkt bei ihnen wahre Wunder. Besonders spannend ist Buschs Interpretation des reststufen Mosel-Rieslings. Der Marienburg Kabinett ist so ein Exemplar der besonderen Art: Clemens Busch begnügt sich nicht mit dem Spiel von Süße und Säure, sondern steuert dem Ensemble eine kräuterige, salzige Würze und viel Extrakt bei – nicht klassisch, aber Spitzenklasse! Auch die Spätlesen aus der Marienburg haben uns begeistert: das „einfache“ Exemplar mit kräuteriger Würze, die Goldkapsel mit sagenhaftem Trinkfluss und kristalliner Säure bei gleichzeitiger Kraft.

---

<b>2015</b>	Marienburg Riesling Fahrlay Reserve Große Lage	<b>93</b>
	<b>42 €</b>   12,5%	
<b>2015</b>	Marienburg Riesling Rothenpfad Reserve Große Lage	<b>94</b>
	<b>42 €</b>   12,5%	
<b>2016</b>	Marienburg Riesling Raffes Große Lage	<b>95</b>
	<b>69 €</b>   13%	
<b>2016</b>	Marienburg Riesling Fahrlay-Terrassen Großes Gewächs	<b>94</b>
	<b>45 €</b>   12%	
	Eine blühende Wiese: Noten von Honig, Kräutern und Blüten vor mineralischem Fond. Am Gaumen saftig, unaufgeregt, hocharomatisch,. Der Wein entfaltet sich sukzessive, um dann endlos lange zu bleiben.	
<b>2016</b>	Marienburg Riesling Felsterrasse Großes Gewächs	<b>94</b>
	<b>69 €</b>   12%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Kabinett Große Lage	<b>93</b>
	<b>14,50 €</b>   7,5%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Spätlese Große Lage	<b>92</b>
	<b>18,50 €</b>   7,5%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Goldkapsel Spätlese Große Lage	<b>94</b>
	<b>27 €</b>   8%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Fahrlay Auslese Große Lage	<b>92</b>
	<b>27 €</b> /0,375 Lit.   7%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Falkenlay Auslese Große Lage	<b>92</b>
	<b>29 €</b> /0,375 Lit.   7%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Goldkapsel Auslese Große Lage	<b>93</b>
	k.A./0,375 Lit.   7%	
<b>2017</b>	Marienburg Riesling Lange Goldkapsel Auslese Große Lage	<b>94</b>
	k.A./0,375 Lit.   7%	

---