



Clemens Busch



Kontakt
Hauptstraße 3
56862 Pünderich
Tel. 06542-1814023
<https://clemens-busch.de/>
weingut@clemens-busch.de

Besuchszeiten
Mo.-Fr. nach Vereinbarung

Inhaber
Johannes Busch
Betriebsleiter
Johannes & Clemens Busch
Kellermeister
Johannes & Clemens Busch
Außenbetrieb
Johannes & Clemens Busch
Rebfläche
20 Hektar
Produktion
120.000 Flaschen

Clemens und Rita Busch feierten im Jahr 2024 das 222-jährige Weinguts-jubiläum. Seit 1984 bewirtschaften sie ihre Weinberge biologisch, seit 2005 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, inzwischen führt er ihn offiziell zusammen mit seinem Vater. Der größte Teil der Weinberge 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 tiefgrün-digerer 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, roten und blauen Schiefer, an der Spitze stehen die Lagenweine aus Marienburg, Rothenpfad, Falkenlay, Fahrlay und Fahrlay-Terrassen, trocken ausgebaut und als Große Gewächse vermark-tet. Ganz oben in der Hierarchie stehen Felsterrassen und Raffes. Werden Spitzenweine in gereiftem Stadium auf den Markt gebracht, werden sie als Reserve bezeichnet und besitzen dann einen anderen Charakter. Die trockenen und fast trockenen Top-Rieslinge sind über die Jahre immer feiner und präziser geworden, die Alkoholwerte sind nicht überschie-ßend, 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 die Buschs die ganze Bandbreite vom Kabinett über Spät- und Auslesen von beachtlicher Präzision bis hin zur Beerenauslese oder gar Trockenbeerenauslese.

Kollektion

Fest und schlank, eher kühl und sehr animierend fällt der Riesling vom grauen Schiefer aus; vibrierend und herrlich saftig, durchaus anspruchsvoll und mit einer leicht warm wirkenden Würze ausgestattet ist der Riesling vom roten Schiefer. Jener Wein vom blauen Schiefer ist dann allerdings nochmals spannender, vibrierend, lang, für einen ohne Lagenbezeichnung vermarkteten Riesling schon pures Understatement. Der 2024er Riesling aus der Lage Marienburg ist offen mit primärer Frucht, im Mund schön fest zugänglich und straff; er bleibt schlank und frisch, klingt aber lange nach. Nochmals spannender fallen indes die drei übrigen Großen Gewächse aus,

unter denen sich die Fahrlay gerade am spannungs-ten präsentiert, der Rothenpfad-Riesling wirkt sehr eigenständig und kraftvoll, könnte in der Bewertung noch zulegen; auch die Falkenlay ist noch lange nicht am Ende ihrer Möglichkeiten angekommen. Alle GG-Weine sind fest, in sich ruhend, würzig, sehr eigenständig. Noch spannender wird es indes bei den beiden Lagenrieslingen aus 2023, die nicht als GG klassifiziert sind. Der Raffes mit seiner feinen, fast ätherisch wirkenden Frucht samt Kräuteranklän-gen und mineralischen Noten ist leichter zugänglich als der feste Riesling namens Felsterrasse; er wirkt kraftvoll, dicht, würzig, klingt sehr lange nach. Beide Weine gehören zu den besten trockenen Rieslingen, die in Deutschland erzeugt wurden. Schließlich die Reserveweine aus dem Jahrgang 2022. Jener aus der Fahrlay ist klar mit Noten von angetrockneter Hefe, Kräutern, einem Hauch Zitruschale, er zeigt viel Druck und gleichzeitig Schmelz. Sein Pendant aus dem Rothenpfad ist deutlich anders gestrickt, dunkler in der Nase, würziger, er zeigt im Mund noch deutlich mehr Schmelz als der Fahrlay-Wein, kommt bezüglich der Länge allerdings nicht ganz heran. Noch viel zu jung sind die süßen Rieslinge. Der Kabinett aus der Lage Marienburg ist von Spontangärnoten geprägt, zeigt einen feinen Zitrusanklang, ist im Mund würzig, eher schlank mit reduzierter Süße. Die Spätlese ist saftig und fest, die Goldkapsel-Spätlese zeigt eine sehr jugendli-che Frucht mit reifen Zitruschalennoten und fester Struktur; der Wein ist jetzt allerdings nur ansatzweise zu beurteilen. —



Clemens, Johannes & Rita Busch

Weinbewertung

- 87 2024 Riesling trocken „vom grauen Schiefer“ | 11%/17,50€
- 90 2024 Riesling trocken „vom blauen Schiefer“ | 12%/24,50€
- 88 2024 Riesling trocken „vom roten Schiefer“ | 11%/17,50€
- 92 2024 Riesling trocken „1G“ Pündericher Nonnengarten | 12%/25,-€
- 92 2024 Riesling trocken „GG“ Marienburg | 12%/39,-€
- 94 2024 Riesling trocken „GG“ „Rothenpfad“ Marienburg | 12%/39,-€
- 94 2024 Riesling trocken „GG“ „Falkenlay“ Marienburg | 12,5%/45,-€
- 94 2024 Riesling trocken „GG“ „Fahrlay“ Marienburg | 12,5%/45,-€
- 95 2023 Riesling trocken „Felsterrasse“ Marienburg | 13%/120,-€
- 96 2023 Riesling trocken „Raffes“ Marienburg | 12,5%/120,-€
- 95 2022 Riesling trocken „Fahrlay“ „Reserve“ Marienburg | 12%/59,-€
- 93 2022 Riesling trocken „Rothenpfad“ Reserve Marienburg | 12%/59,-€
- 89 2024 Riesling Kabinett Marienburg | 7,5%/21,50€
- 89 2024 Riesling Spätlese Marienburg | 7,5%/25,-€
- 90+ 2024 Riesling Spätlese Goldkapsel Marienburg | 7,5%/32,-€

Lagen

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

Rebsorten

- Riesling (100%)