

2004 RIESLING TROCKEN QBA, CLEMENS BUSCH

Die Natur hatte einen wundervoll klaren Wein mit delikaten Würztonen beschert,
rassig, saftig und klar – wie die Luft an strahlenden Herbstmorgen.

(Norbert Lewandowski, "Die größten Rieslinge der Welt", over wijnhuis Clemens Busch)

Wijnhuis

Sinds 1986 zijn Clemens en Rita Busch de beheerders van dit wijnhuis en zijn toen direct overgestapt op biologische wijnbouw. Eigenlijk had de jonge Clemens – toen 17 jaar – andere plannen dan het ouderlijk wijnhuis over te nemen, maar hij zou het vandaag weer zo doen. Belangrijkste deel is de Pündericher Marienburg waar de familie Busch voor een deel beschikt over 70 jaar oude wijnstokken. Direct aan de moezel is het wijnhuis gevestigd in een oud vakwerkhuis dat in 1663 is gebouwt, de kelder is gevestigd boven in het dorp onder het ouderlijk woonhuis. Hier wordt overwegend ingezet op droge rieslingen die vandaag de dag tot de betere van dit gebied behoren.



Wijnbouwgebied

De harde kern van de Terrassenmoezel is het gebied tussen Hatzenport en Koblenz en geniet van een stijgende reputatie vooral doordat hier Riesling wijnen worden geproduceerd met een eigen karakter (kruidig, complex, mineralisch). Het landschap wordt gedomineerd door stijle wijnbergen waar de percelen als zwaluwnesten zijn ingemesteld. De stijle bergen beschermen de druiven tegen de koudere Noordelijke wind in de herfst en de rotsachtige bodem houdt de warmte langer vast die het 's nachts weer kan doorgeven aan de druiven. De geologie en de bodem vormen de sleutel voor meer inzicht. Waar de Middenmoezel wordt gedomineerd door blauwe lijsteen (Hunsrückschiefer), wordt de terrassenmoezel gekenmerkt door meer variëteit: quarzit, zandsteen, kalk en diverse lijsteensoorten. Meest complexe lage is de Wunninger Uhlen. Ruim 400 miljoen jaar terug werd de basis gevormd in de Devon tijd, een tijd waar het Europese en Amerikaanse continent nog waren verbonden en tropisch van karakter waren. Hiervan zijn fossiele vondsten de stille getuigen. De terrassen vormen nog steeds een toevluchtsoord voor zeldzame hagedissoorten, aders en diverse mediterrane plantensoorten.

Vinificatie

- Gecontroleerde biologische wijnbouw en actief deelnemer in de vereniging EcoVin.
- De terrassenstructuur is nodig ter cultivatie van de extreme steile hellingen. De rote met blauwe lijsteenrotsbodem is hier de ultieme voorwaarde voor late oogst, dit omdat regenwater hier makkelijker doorheenvalt in vergelijking met een kalkbodem die de eigenschap heeft water vast te houden.
- De laatste jaren wordt de oogst steeds verder naar achteren verschoven met het doel complexe, harmonische wijnen te maken die leunen op rijpe zuren.
- Spontaan en langzaam vergistingsproces. Aan het einde van het vergistingsproces gaat de wijn ter afronding nog even in houten vaten, om dan weer terug te gaan naar edelmetale tanks, zodat de natuurlijke koolzuren niet verloren gaan wanneer de wijn uiteindelijk in de flessen wordt gedaan.

Wijnanalyse

- Alcohol: 12,5 % ; natuurlijke restsuiker: 7,5 g/ltr; zuurgraad: 7,2 g/ltr

Wijnbeschrijving

- Diepe geur van rijpe citrus en kruiden. Volgens de wijnmaker in de mond fruitaromen van perzikken en appelcompot. Veel sap, frisse mineraliteit. Elegante zuren. Toon van deze riesling wordt krachtig vastgehouden. Mooie visitekaart – het is immers de gutsriesling – voor dit wijnhuis. Hogere niveaus hebben meer tijd nodig om hun aromen te tonen.

Referenties

- De Duitse wijnkritiker Eichelmann waardeert Clemens Busch met 5 sterren, wat betekent "Weltklasse, internationaler Spitzenerzeuger". Opvallend is dat dit relatief onbekende wijnhuis hier veel beter scoort dan veel grote namen in deze streek: "Auch 2004 gelang Clemens Busch eine überaus starke Kollektion mit kraftvollen, würzigen Weinen..."
- Gault Millau 2006 opwaardeert dit wijnhuis van 2 naar 3 sterren: *Der Aufwärtstrend des Gutes wird auch mit dem Jahrgang 2004 nicht unterbrochen.*
- *Denn es gibt zur Zeit nur wenige Winzer, die entlang der achtzig Fußkilometer zwischen Bernkastel und Hatzenport mit harter Zucht die große Tradition der Mosel-rieslinge am Leben erhalten. Auch das ist öko.* (Daniel Deckers, Zur Lage des deutschen Weins)