VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clemens Busch Erste Lage Riesling Nonnengarten 2022
Vinícola	Clemens Busch
Safra	2022
País	Alemanha
Região	Mosel
SubRegião	Nonnengarten
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	entre 10 e 11 meses em antigos tonéis de carvalho de 1000 L
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2046
Decanter	-
Premiações	93 pts Mosel Fine Wines

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há cinco gerações, a família Busch está estabelecida em Pünderich, no Mosel, onde construiu uma das referências da viticultura sustentável da região. A propriedade iniciou a conversão dos vinhedos para o cultivo orgânico ainda em 1984 e, em 2006, avançou para a viticultura biodinâmica.

Com a Riesling no centro de seu trabalho, a Clemens Busch explora diferentes parcelas das encostas do Mosel, permitindo que as particularidades de cada formação geológica se revelem no vinho.

O Nonnengarten, classificado como Erste Lage (equivalente a um premier cru), ocupa uma encosta de orientação sudoeste, favorecida pela insolação durante a tarde. O vinhedo está situado em uma área historicamente ligada a um antigo monastério do século XVI e apresenta predominância de ardósia vermelha, com algumas zonas de argila pesada. Essa combinação de solos contribui para um Riesling de maior estrutura, marcado por nuances minerais e especiadas.

Na safra de 2022, as uvas foram colhidas em outubro e conduzidas à adega sob uma abordagem de mínima intervenção. A fermentação ocorreu espontaneamente em grandes tonéis de carvalho antigo e evoluiu lentamente, em ambiente naturalmente frio, estendendo-se geralmente até o verão. Após cerca de 10 a 11 meses nos tonéis, o vinho foi finalmente engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles