



Riesling »Buschenberg«

Veyder-Malberg

»Buschenberg«, eine wenig bekannte Lage direkt östlich der berühmten Riede Klaus. Weil der »Buschenberg« aber ob seiner nicht mit Maschinen zu bearbeitenden uralten, traditionellen Trockenmauer-Terrassen noch von vielen kleinen Feierabendwinzern bewirtschaftet wird, die dort zum Teil nur kleine Parzellen besitzen, gab es bis zu Peter Malbergs Auftritt keine relevante Lagenabfüllung. Deshalb ist die Lage trotz ihrer Qualität bis heute nur Kennern bekannt.

Peter Malbers »Buschenberg« dist ein Wahnsinns-Riesling. Ein ganz großer Wein. Pure Potenz, irgendwie brutal sanft wirkend in der Ausstrahlung. Dabei fliegen einem die Terpene, jene spezifischen Aromastoffe, die Riesling in Duft und Geschmack unverwechselbar prägen, buchstäblich um die Ohren. Expressiv rassig strahlt das Bukett aus dem Glas. Weiße Blüten, gelbes Obst, Kräuterwürze, nasses Gestein, aber auch rasante Mineralität in messerscharfem Profil. Verbindet auf magische Art Duft und Geschmack. Die elegante Kraft mündet in reduktive Mineralität und oxidative Reife und Fülle. Kein Widerspruch in diesem Riesen von Wein. Seine Säure packt fest zu im Griff. Der Zucker bleibt mit 3,1 Gramm so knalltrocken wie gewohnt. Sensationell würzig provoziert dieser Urgesteins-Riesling. So was gibt es so nur in der Wachau. Irre komplex, irre tiefgründig, kraftvoll abrockend.

Spontan vergoren und im Holzfaß ausgebaut. Enormes Lager- und Entwicklungspotential. Saftige phenolische Physis mit souveräner Kraftentfaltung in einer inneren Dichte, die fühlbare Substanz spürbar macht. Wein als Gefühl auf der Zunge. Pure Physis. Urwüchsig in der Urgesteinsherkunft. Durchdringende Eleganz in druckvoller Packung. Duft und Geschmack in cremiger Substanz von seidiger Konsistenz, reintonig, brillant und irre komplex. Diesen Wein in Worte zu fassen ist nicht leicht. Seine Facetten verwirren. Als wolle er sich entziehen, als wäre er scheu. Ein Monument von Wein, das man nicht vergißt. Großer Wachauer Riesling für meditative Stunden innerer Ansprache. Wie immer nur limitiert verfügbar.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 3,1 g/l

Ausbau: Trad. Holzfaß

Boden: Urgestein | Basalt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,3

0,75l

OEW18104



www.weinhalle.de