



[DrLoosen.com](http://DrLoosen.com)



**DR. LOOSEN**

**Allemagne**



# Dr. Loosen

## Dr L Feinherb Riesling 2022

### HISTOIRE :

Weingut Dr Loosen est un domaine mythique Allemand, installé dans le village de Bernkastel, au coeur de la Moselle depuis plus de 200 ans. Ses 6 grands crus ( GG – Erste Lage) de Riesling, plantés en franc de pied sur des côteaux en ardoises produisent des vins d'une minéralité incomparable dotés d'une longévité exceptionnelle ! Certaines de ces vignes non-greffées sont âgées de plus de 130 ans, avec des pentes à 65% d'inclinaison, ce sont les vignobles les plus verticaux au monde ! Le vignoble est travaillé à la main à l'aide de remontées mécaniques. Seuls des engrais organiques sont utilisés. Le vigneron Erni Loosen est une légende du vin, un homme talentueux et charismatique, grand ambassadeur des vins Allemands. Sous sa direction, Dr Loosen devient l'un des plus grands domaines mondiaux et bien sûr membre de la prestigieuse VDP, l'association très fermée des plus grands vignerons du pays.

La récolte de 2022 a été particulièrement précoce, avec un été chaud et sec. La qualité de fruit est parfaite avec de bons rendements. Une très grande année, particulièrement pour les Kabinett et Spatlese !

**APPELLATION :** Mosel  
**CÉPAGE :** 100% Riesling  
**TERROIR :** Ardoise  
**RÉGION :** Moselle  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 11 %  
**SUCRE RÉSIDUEL :** 24 g/L  
**ACIDITÉ :** 7,6 g/L

### ELEVAGE :

Foudres en bois de chêne, sur lies, sans bâtonnage.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 8-10°C



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Riesling Feinherb demi-sec de Dr Loosen possède une agréable structure acide et un bel équilibre avec une légère sucrosité, ce qui le rend rond et sapide, mettant en valeur ses arômes pomme verte, citron vert, herbe fraîche et gingembre. Les raisins proviennent de différentes parcelles du domaine dans la Mittel-moselle. Un vin vif et rafraichissant, parfait pour accompagner les entrées.

### ACCORDS :

Feuilleté d'épinards et chèvre au miel, beignet de crevette, salade niçoise, crème de pétoncle et écume de curcuma

