



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



**DR. LOOSEN**

**Allemagne**



# Dr. Loosen

## Erdener Treppchen Kabinett 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 vigneron 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 !

### Prädikatswein :

Kabinett

Spatlese

Auslese

BA

TBA

+ Sucre & Maturité

**APPELLATION :** Mosel PDO  
**CÉPAGE :** 100% Riesling  
**TERROIR :** Ardoise rouge volcanique  
**RÉGION :** Moselle  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 8 %

**ELEVAGE :**  
Foudres en bois de chêne, sur lies, sans bâtonnage.

### CONSERVATION ET SERVICE :

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



### NOTE DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 95/100

“L'Erdener Treppchen Kabinett 2022 est fin et exubérant au nez, ses arômes de poire, de clémentine, d'herbe fraîche et d'ardoise fumé offrent un style luxuriant et juteux. En bouche, c'est un Kabinett à l'image de son cru d'ardoise volcanique : dense, puissant et épicé, avec une structure ample et une finale gourmande. Une année solaire pour un Kabinett flamboyant !” - Stuart Pigott

### ACCORDS :

Beignet de légumes et sauce aigre douce, tartare de saumon et avocat, ceviche de cabillaud au gingembre, canard pékinois

