



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne



Dr. Loosen

Urziger Wurzgarten Riesling Trocken GG Alte Reben 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 PDO
CLASSIFICATION VDP : VDP. Grosse Lage
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Ardoise rouge volcanique
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5 %

ELEVAGE :

Les raisins de ce vignoble de 120 ans sont élevés 12 mois en fûts de chêne de 1000 à 3000L, sur lies, sans bâtonnage.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 96/100

“Le Wurzgarten GG 2022 a une élégance fantastique. Les vieilles vignes poussent en franc de pied sur des ardoises rouge volcanique qui confèrent au vin des arômes d'épices et de fruits tropicaux,

En bouche, le vin glisse sur le palais, un style racé et concentré, marié à une texture soyeuse. Les arômes délicats de fleurs sauvages et d'herbes restent longtemps en bouche.” - Stuart Pigott

ACCORDS :

Noix de Saint-Jacques au safran, rôti de lotte lardée avec sa sauce mandarine, chapon farcie au boudin blanc, foie gras et mangue

