



DR. LOOSEN

Allemagne



DrLoosen.com

Dr. Loosen

Urziger Wurzgarten 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 :



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

ELEVAGE :
Les raisins de ce vignoble de 120 ans sont élevés dans des foudres de chêne, sur lies, sans bâtonnage.

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



NOTE DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 95/100
"Un style révolutionnaire ! Une tornade d'arômes de gingembre, d'écorce d'orange fumée, de pomme verte et d'herbe fraîche. Il y a beaucoup d'énergie en bouche, ce vin est très élégant et très harmonieux. Les fruits exubérants et l'acidité vive apportent un caractère spectaculaire. La structure et la finale puissante de ce vin impressionnent pour seulement 8% d'alcool !"
- Stuart Pigott

ACCORDS :

Mille-feuilles de crabe, câpre et citron, tantanmen au sésame et shiitaké, cabillaud braisé sauce au beurre de gingembre, linguini au poulet, sauce fruit de la passion et granny smith

