



DR. LOOSEN

Allemagne



DrLoosen.com

Dr. Loosen

Wehlener Sonnenuhr Spatlese 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 !

Prädikatswein :



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

ELEVAGE :
Les raisins de ce vignoble de 130 ans sont élevés 12 mois en fûts de chêne de 1000 à 3000L, sur lies, sans bâtonnage.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 94/100
"Issu d'un très grand terroir à ardoise bleu, le Wehlener Sonnenuhr à un style minéral et vivifiant. Le nez déborde de fruits à noyau avec de délicats arômes de miel, de fleur et de poire. En bouche le vin est mûr et généreux, avec une acidité vive qui réveille le palais et une légère sucrosité apportant de la gourmandise au vin. L'élevage avec ses lies fines enrobe le palet et apporte équilibre et longueur en bouche." - Stuart Pigott

ACCORDS :

Colombo de crevette et patate douce, clafouti aux asperges et amandes, saumon gravlax et sauce à l'aneth, rôti de porc au miel et pommes,

