



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Wehlener Sonnenuhr Auslese 2022

HISTOIRE :

Cave mythique de Moselle, JJ Prüm est née en 1911 de la division du domaine familial constitué au XVIIème siècle. Les quatre générations successives ont perpétué un style proche de la perfection. Le domaine est chaque année l'une des stars de la vente aux enchères des Hospices de Trèves. Basé sur un conservatisme et une rigueur permanente à la vigne comme à la cave, ses rieslings sont incroyablement racés et repoussent les limites du temps. Les 21 hectares de Riesling (dont 95% non greffés) sont plantés sur des pentes abruptes de schistes. Le travail entièrement manuel nécessite trois personnes par hectare. Toutes les parcelles sont exposées au sud, sur la rive droite de la Moselle, la parcelle baptisée "Wehlener Sonnenuhr" (cadran solaire) en est l'exemple iconique. Le domaine est membre du V.D.P. et ne produit que du Prädikatswein, le niveau de qualité le plus élevé des vins Allemands : Kabinett, Spätlese, Auslese et Auslese Goldkap - issus de raisins récoltés à des maturités différentes.

APPELLATION : Mosel PDO
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Sols de schiste gris
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 8°C
Capacité de garde : 30 ans



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 96/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Un bouquet captivant d'herbes fraîches, menthe blanche, bergamote, fleurs jaunes, ananas, pamplemousse confit, fumée, et genévrier. Le vin a une grande présence sur le côté sucré en bouche, où les fruits jaunes mûrs et légèrement miellés avec une touche d'exotisme se manifestent. La finale est légèrement plus ample et extrêmement longue. L'arrière-goût offre du pamplemousse confit et du zeste d'orange."

ACCORDS :

Cuisine thaïlandaise, poisson grillé, ceviche, huîtres. Avec le temps, il se marie très bien avec du gibier ou des fromages crémeux.

