



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne 



Dr. Loosen

Erdener Treppchen Auslese 2023

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 2023, marquée par un été humide et frais, a été tardive. Grâce à une fin de saison remarquable et à une sélection rigoureuse, de grands vins ont été produits. La qualité présente des variations significatives, particulièrement belle sur les terroirs bien drainés et les expositions les plus favorables.

Prädikatswein :



APPELLATION : Mosel PDO
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Ardoise rouge volcanique
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8,5 %

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

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 8-10°C



NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 96/100
Robert Parker : 93+/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Un vin fin et sérieux, doté d'une énergie exceptionnelle. En bouche, la douceur naturelle du raisin est équilibrée par la fraîcheur et des arômes de fenouil, herbes fraîches, poire et clémentine. C'est un Auslese à l'image de son cru d'ardoise volcanique : dense, puissant et épicé, avec une structure ample et une finale gourmande.

ACCORDS :

Curry thaï aux fruits de mer, langoustine en sauce, canard à l'orange, tarte aux abricots, pavlova aux fruits tropicaux

