



[DrLoosen.com](http://DrLoosen.com)



**DR. LOOSEN**

**Allemagne** 



# Dr. Loosen

## Wehlener Sonnenuhr Spatlese 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 vigneron 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 :** Schiste (ardoise bleu)  
**RÉGION :** Moselle  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 8 %

**ELEVAGE :**  
Les vins issus 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 PRESSE :

James Suckling : 95/100  
Robert Parker : 93/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Wehlener Sonnenuhr Spatlese possède un style minéral et vivifiant. Le nez déborde de notes 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 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.

### 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,

