



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Graacher Himmelreich Spätlese 2023

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
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste gris
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :
Température de service : 10°C
Capacité de garde : 25 ans

NOTE PRESSE :
James Suckling : 96/100
Robert Parker : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :
Ce vin présente un nez complexe et salin, évoquant l'ardoise fumée, les herbes aromatiques, le fruit de la passion, ainsi que des notes intenses de poire et de mandarine. En bouche, il se montre rond et raffiné, vif et savoureux, doté d'une structure minérale ferme et d'arômes floraux portés par une finale longue et complexe. Un grand vin de garde.

ACCORDS :
Entrées froides ou chaudes, cuisine asiatique, plats épicés ou poisson grillé, Avec un peu d'âge, excellent avec du veau ou du poulet.

