



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2023

HISTOIRE :

Cave mythique de Moselle, JJ Prüm est née en 1911 de la division du domaine familial constitué au XVII^{ème} 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 : Sols de schiste gris
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8,5 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :
Température de service : 10°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 96/100
Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez révèle des notes d'herbes, de zeste d'agrumes, chèvrefeuille, pêche blanche, poire et pierre humide. En bouche, le vin est ample, riche et dense, à la fois rond et juteux, très minéral, stimulant, savoureux et salin. Il offre une belle accroche et une finale aromatique bien structurée. Il exprime avec brio et élégance toute la singularité de son terroir.

ACCORDS :

Terrine de crabe à l'aneth, choucroute au genièvre, poulet au citron et laurier, brochet à la crème ciboulette.