



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne 



Dr. Loosen

Wehlener Sonnenuhr GG

Trocken 2021

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 – Grösses Gewächs) 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 est devenu l'un des plus grands domaines allemands qui est, bien sûr membre de la prestigieuse VDP, l'association très fermée des plus grands vignerons du pays.

Wehlener Sonnenuhr, célèbre pour ses pentes abruptes et son sol d'ardoise bleue dévonienne, qui confère au vin une minéralité racée et une acidité vive. Les vignes non greffées ont plus de 100 ans, et sont cultivées de manière durable et sans pesticides ni herbicides.

APPELLATION : Mosel PDO
CLASSIFICATION VDP : VDP. Grosses Gewächs (GG)
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Schiste (ardoise bleue)
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5 %
SUCRE RÉSIDUEL: 9 g/L
ACIDITÉ TOTALE: 7,3 g/L

ELEVAGE :
fermentation Levures indigènes, en foudres de chêne neutres de 3 000 litres.
Elevage 12 mois sur lies sans bâtonnage.

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



NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 93/100

Robert Parker : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Au nez, ce Riesling dévoile une palette aromatique raffinée mêlant agrumes éclatants (citron, madarine), à la douceur de la pêche blanche, enrichie de fleurs blanches et d'une subtile touche de silex.

En bouche, l'attaque vive et saline s'étire avec élégance sur une belle tension, révélant un style sec mais intensément fruité, porté par une minéralité profonde et une complexité remarquable.

ACCORD :

Langoustines rôties au beurre citronné et gingembre, Suprême de volaille fermière farci aux morilles et crème légère au riesling, Risotto de céleri-rave et noisettes torrifiées