



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Graacher Himmelreich Auslese Goldkap 2022

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 PDO
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Sols de schiste gris
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOLIQUE : 7,5%

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :
Température de service : 8°C
Capacité de garde : 30 ans



NOTE PRESSE :
Robert Parker : 98/100

NOTE DE DÉGUSTATION :
"Ce vin offre un nez superbement rafraîchissant et pur de citron vert confit, de mandarine, d'ananas, de menthe verte, de lavande, de cassis, d'acacia, de tilleul, de romarin et d'abricot sec. La bouche est superbement concentrée, laissant une sensation très intense et presque ample de fruits exotiques miellés. La finale présente une grande longueur et intensité."

ACCORDS :
Cuisine asiatique, plats épicés, se marie très bien avec du gibier et du fromage. Desserts avec une douceur modérée ou des fruits.