



Drl oosen com

# Dr. Loosen

## **Erdener Treppchen Kabinett 2024**

#### HISTOIRE:

Dr. Loosen est un domaine familial emblématique de la Moselle allemande, dirigé depuis 1988 par Ernst Loosen, figure majeure du Riesling à l'échelle mondiale. Héritier de vignes centenaires en franc de pied, il a révélé le potentiel exceptionnel de ses Grosse Lage, équivalents de nos Grands Crus, grâce à une viticulture durable, des rendements faibles et une vinification précise. Ces coteaux abrupts, plantés en Riesling sur des sols d'ardoise, offrent des expressions uniques, alliant tension minérale, pureté aromatique et remarquable potentiel de garde.

Le style Dr. Loosen reflète une maîtrise du Riesling et des terroirs, des vins secs Trocken et GG (Grosses Gewächs), aux expressions fruitées comme Kabinett et Spätlese, jusqu'aux liquoreux tels que Auslese, BA et TBA. Membre du VDP, le domaine incarne l'excellence allemande, alliant tradition, innovation et terroir, avec la capacité de produire des vins d'auteur, profonds et vibrants.

Le vignoble Erdener Treppchen, qui existe depuis l'époque romaine, tire son nom d'un escalier de pierre construit il y a plusieurs siècles, qui permet d'accéder aux vignes escarpées et difficiles d'accès.



APPELLATION: Mosel CÉPAGE : Riesling

NIVEAU DE QUALITÉ : Kabinett - Grosse Lage

TERROIR: Ardoise rouge et sables volcanique

**ALTITUDE:** 110 à 260m INCLINAISON: 50 à 80%

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8 %

**EXPOSITION:** Sud-Ouest

#### **ELEVAGE:**

Foudres en bois de chêne, sur lies, sans bâtonnage.

#### **CONSERVATION ET SERVICE:**

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





#### NOTE PRESSE:

James Suckling: 95/100

### **NOTE DE DÉGUSTATION :**

Ce vin à la robe jaune pâle offre un nez fin et exubérant, avec des arômes de poire, clémentine, herbe fraiche et d'ardoise. Le vin offre un style luxuriant et juteux. En bouche, c'est un Kabinett à l'image de son cru d'ardoise volcanique : dense, puissant et épicé, avec une structure ample et une finale gourmande.

#### ACCORDS:

Beignet de légumes et sauce aigre douce, tartare de saumon et avocat, ceviche de cabillaud au gingembre, canard pékinois

Vins du Monde - Tél : 05 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com