



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne 



Dr. Loosen

Kinheimer Rosenberg GG 2023

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 Kinheimer Rosenberg entoure le village de Kinheim. Son exposition plein sud et sa proximité avec la Moselle offrent un microclimat idéal. Il se distingue par sa sobriété aromatique, sa minéralité affirmée et sa fraîcheur linéaire.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
NIVEAU DE QUALITÉ : Grosses Gewächs
TERROIR : Schiste rouge du dévonien
ALTITUDE : 120 à 200m
INCLINAISON : 60%
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %
EXPOSITION : Sud-Est

ELEVAGE :

12 mois en barriques de 1000L à 3000L, 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 :

Sa robe est jaune pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes de pomme verte, zeste de citron, fleur blanche et une touche de pierre humide, typique des sols d'ardoise. En bouche, l'attaque est vive et tendue, portée par une acidité tranchante qui structure le vin. La texture est précise, presque cristalline, avec une finale longue, saline et légèrement fumée.

ACCORDS :

Risotto aux asperges vertes, sashimi de poisson, huîtres, tartare de veau aux câpres et citron, fromage de chèvre frais

