



Dr. Loosen

Urziger Wurzgarten Auslese 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 **Ürziger Würzgarten** est un amphithéâtre de pentes abruptes en ardoise rouge et roche volcanique, riche en fer. Ce sol rare confère au vin une signature aromatique épicée et exotique, différente de tous les autres crus de la Moselle.



APPELLATION: Mosel CÉPAGE : Riesling

NIVEAU DE QUALITÉ : Auslese - Grosse Lage

TERROIR: Ardoise rouge et roche volcanique

ALTITUDE: 110 à 220m INCLINAISON: 20 à 80% DEGRÉ ALCOOLIQUE : 7.5 % **EXPOSITION:** Sud-Est

ELEVAGE:

Au moins 50% de raisins atteints par la pourriture noble (botrytis)

Vin élevé en foudre de chêne, sur lies, sans bâtonnage

CONSERVATION ET SERVICE:

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





James Suckling: 97/100

NOTE DE DÉGUSTATION:

Sa robe est jaune doré. Le nez est intense et complexe, mêlant des arômes d'ananas, mangue, pêche confite, zeste d'orange et miel. avec une touche épicée caractéristique du cru. En bouche, l'attaque est douce et veloutée, portée par une acidité vive qui équilibre parfaitement la sucrosité. La texture est ample, soyeuse, avec une finale longue, fraîche et minérale.

ACCORDS:

Mille-feuilles de crabe, câpre et citron, cabillaud braisé sauce au beurre de gingembre, linguini au poulet, sauce fruit de la passion et granny smith



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