



DrLoosen.com

# Dr. Loosen

# Wehlener Sonnenuhr Spatlese 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 Wehlener Sonnenuhr tire son nom du cadran solaire installé en 1842. Ce vignoble à forte pente produit les vins blancs les plus élégants et délicats au monde.



Mosel **APPELLATION:** Riesling CÉPAGE:

Spätlese - Grosse Lage NIVEAU DE QUALITÉ :

Ardoise dévonienne gris-bleu TERROIR:

110 à 320m **ALTITUDE:** 65 à 70% INCLINAISON:

8 % DEGRÉ ALCOOLIQUE :

Sud-Quest **EXPOSITION:** 

# **ELEVAGE:**

12 mois en fûts de chêne de 1000 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 claire. Le nez est pur et expressif, aux arômes de pêche, abricot, zeste de citron, et une touche de miel et une note inimitable de pierre à fusil. En bouche, l'attaque est douce mais vive, portée par une acidité cristalline qui équilibre parfaitement sucrosité naturelle. La texture est soyeuse, avec une belle tension et une finale longue, fraîche et saline. Ce vin exprime la quintessence du style Spätlese : délicatesse, précision et potentiel de garde.

### ACCORDS:

Colombo de crevette et patate douce, clafouti aux asperges et amandes, saumon gravlax et sauce à l'aneth, rôti de porc au miel et pommes,

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