



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne 



Dr. Loosen

Dr L Feinherb Medium-Dry 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 **Dr. L Riesling Off-Dry** incarne le style élégant et vif du Riesling de Moselle. Rafraîchissant et fruité, il présente une fine minéralité typique des vignobles nichés sur les pentes d'ardoise.



APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
NIVEAU DE QUALITÉ : QbA
TERROIR : Ardoise
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11 %
SUCRE RÉSIDUEL : 9 et 18 g/L

ELEVAGE :

En cuve inox, sur lies, sans bâtonnage, avec fermentation stoppée par refroidissement.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 8-10°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe est jaune pâle aux reflets verts. Il offre au nez des arômes de poire, pêche, ananas, et d'agrumes, relevés par des notes florales et d'herbe fraîche. En bouche, l'attaque est vive et tonique, portée par une acidité cristalline qui équilibre parfaitement la douceur résiduelle. La texture est fluide, avec une finale salivante et légèrement fumée, typique des sols d'ardoise de la Moselle.

ACCORDS :

Feuilleté d'épinards et chèvre au miel, beignet de crevette, salade niçoise, crème de pétoncle et écume de curcuma

