



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Graacher Himmelreich Spätlese 2024

HISTOIRE :

Weingut Joh. Jos. Prüm, vignoble installé à Wehlen au cœur de la Moselle allemande, compte parmi les domaines emblématiques du pays. Présente dans le village depuis plus de 400 ans, la famille Prüm perpétue son héritage, aujourd'hui porté par le Dr Katharina Prüm aux côtés de son père, le Dr Manfred Prüm.

Le domaine cultive exclusivement le Riesling sur 13,5 hectares répartis sur des crus mythiques : Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich, Zeltinger Sonnenuhr et Bernkasteler Badstube. Les coteaux de schistes dévonien bleus apportent aux vins leur minéralité cristalline et leur tension. Les vins se distinguent par leur pureté, leur acidité vive et leur grande capacité de garde. Les fermentations lentes, en levures indigènes, préservent la finesse du terroir.

La gamme couvre toutes les expressions du Riesling mosellan : Kabinett, Spätlese, Auslese et Goldkap, chacune marquée par un équilibre subtil entre douceur, fraîcheur et profondeur minérale.

Touchée par le gel le 22 avril 2024, la parcelle de Graacher Himmelreich ("royaume du ciel") a connu des rendements assez faibles. Les vendanges du Spätlese ont débuté la deuxième semaine d'octobre. Le millésime 2024 livre des vins charmeurs, juteux et dotés d'une minéralité intense, des traits emblématiques des grands classiques de la Moselle.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste dévonien
VILLAGE : Graach
EXPOSITION : Sud / Sud-Ouest
ALTITUDE : 110 et 300m
PENTE : 45-75%
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 25 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune clair, présente un nez complexe et salin, évoquant l'ardoise fumée, les herbes aromatiques, le fruit de la passion, ainsi que des notes intenses de poire et de mandarine. En bouche, il se montre rond et raffiné, vif et savoureux, doté d'une structure minérale ferme et d'arômes floraux portés par une finale longue et complexe. Un grand vin de garde.

ACCORDS :

Entrées froides ou chaudes, cuisine asiatique, plats épicés ou poisson grillé, Avec un peu d'âge, excellent avec du veau ou du poulet.

