



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Wehlener Sonnenuhr Auslese 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.

Epargnée par le gel, la parcelle de Wehlener Sonnenuhr ("cadran solaire") a connu de bons rendements. Les vendanges du Auslese ont eu lieu fin 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 : Wehlen
EXPOSITION : Sud-Ouest
ALTITUDE : 110 à 300m
PENTE : 65-70%
DEGRÉ ALCOLIQUE : 8 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 30 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 96/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle. Le nez, d'une précision remarquable, s'ouvre sur des arômes de citron mûr, pêche blanche, pomme verte, fleurs blanches, miel et d'herbes ainsi qu'une minéralité cristalline typique du Sonnenuhr. En bouche, le vin déploie une texture soyeuse et aérienne, où la douceur naturelle s'équilibre parfaitement avec une acidité ciselée, d'une harmonie lumineuse. La finale, longue et précise, révèle une tension minérale persistante et une élégance irrésistible.

ACCORDS :

Cuisine thaïlandaise, poisson grillé, ceviche, huîtres. Avec le temps, il se marie très bien avec du gibier ou des fromages crémeux.