



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Wehlener Sonnenuhr Kabinett 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 Kabinett ont débuté le 1er octobre 2024. Grâce à une bonne réserve en eau et à l'absence d'extrêmes thermiques, la maturation s'est déroulée sans stress, donnant des vins charmeurs, juteux, à la minéralité intense.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste dévonien
VILLAGE : Wehlen
EXPOSITION : Sud-ouest
ALTITUDE : 110 à 300m
PENTE : 65-70%
DEGRÉ ALCOLIQUE : 8,5 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

NOTE DÉGUSTATION :

Le vin présente une robe jaune pâle. Le nez s'ouvre sur une légère réduction, puis dévoile des notes d'herbes fraîches, d'agrumes, de fleurs, de pêche, de poire et de pierre humide. La bouche est fine, aromatique et élancé, à la fois ronde et juteuse, très minérale, stimulante, savoureuse et saline, porté par une acidité ciselée qui équilibre la douceur naturelle du Kabinett. La finale, longue, révèle la signature du Wehlener Sonnenuhr : élégance cristalline, tension maîtrisée et minéralité saline. Un Kabinett d'une grande pureté, promis à une superbe évolution.

ACCORDS :

Terrine de crabe à l'aneth, choucroute au genièvre, poulet au citron et laurier, brochet à la crème ciboulette.