



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Wehlener Sonnenuhr Auslese Goldkap 2016

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.

2016 est considéré comme un grand millésime pour les vins liquoreux de Moselle. Après un début de saison compliqué et humide, l'arrière-saison sèche et ensoleillée a permis d'obtenir des raisins parfaitement mûrs avec de très belles acidités naturelles. Les sélections destinées aux Goldkapsel ont atteint un niveau de concentration exceptionnel tout en conservant une remarquable fraîcheur. Les vins combinent richesse, finesse et potentiel de garde monumental.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste gris dévonien très friable
VILLAGE : Wehlen
EXPOSITION : Sud-Ouest
ALTITUDE : 110 à 300m
PENTE : 65-70%
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 7.5 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :
Température de service : 10°C
Capacité de garde : 30 ans

NOTE PRESSE :
Robert Parker : 96/100



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe or clair brillante.

Nez intense et complexe sur l'abricot confit, la pêche jaune, la mangue, l'ananas mûr, les agrumes confits, le miel d'acacia et la fleur blanche. À l'aération apparaissent des notes de schiste humide, de cire d'abeille et d'épices douces.

La bouche est ample, soyeuse et très concentrée. La richesse du fruit est parfaitement équilibrée par une acidité cristalline typique du Wehlener Sonnenuhr. Des saveurs d'abricot, de citron confit, de fruits exotiques et de miel se prolongent sur une finale interminable, saline et d'une grande précision.

ACCORDS :

Crudo de langoustines, bergamote et citron caviar
Bao de canard laqué, concombre pickles et coriandre
Saint-Jacques snackées, panais fumé et kumquat
Foie gras poêlé, abricot rôti et réduction de verjus
Canard de Challans laqué aux épices douces
Homard bleu rôti, beurre passion et agrumes brûlés
Bleu des Causses ou Roquefort affiné
Tarte fine abricot, miel de tilleul et citron confit

