

Dr LOOSEN Zacharias Bergweiler-Prüm, Kabinett Wehlener Sonnenuhr VV 2019

75 cl Blanc demi-sec Mosel Zeltinger Sonnenuhr VDP Grosse Lage Kabinett (Grand cru)



La note by Christian Walter

95/100

Dr Loosen (Mosel, Allemagne)

Le vin

Le Riesling Kabinett Vieilles Vignes 2019 de Wehlener Sonnenuhr est clair et raffiné, avec un nez élégant, aromatique, magnifiquement fruité, floral et minéral. Léger, luxuriant et savoureux, avec des fruits denses et élégants, c'est un Kabinett très stimulant, salin et alléchant, avec une bonne prise et une belle tension en finale. Ce vin est très expressif, avec un taux d'alcool déclaré de 9,5 % et un sucre résiduel non sucré de 28,5 grammes par litre. Bouchon en liège naturel. Dégusté en octobre 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93/100)

The 2019 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett Vieilles Vignes is clear and refined on the elegant, aromatic, beautifully fruity as well as floral and flinty nose. Light, lush and savory, with dense, elegant fruit, this is a highly stimulating, saline and mouth-watering Kabinett with good grip and tension on the finish. There is a lot of drama in this wine that comes in with 9.5% stated alcohol plus an unsweet 28.5 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted in October 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 97/100 note Décanter
- **note guide Parker** : 93/100
- **note James Suckling** : 96/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne

- **Classification** : VDP Grosse Lage Kabinett (Grand cru)
- **Terroir** : Ardoise bleue du Dévonien
- **Vignoble** : Vignes de 130 années, non greffées
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles sélectives ; pressurage doux et fermentation avec levures indigènes en foudre ; fermentation arrêtée par refroidissement
- **Elevage** : Élevage 24 mois en fût sur lies totales ; pas de bâtonnage ; pas de collage
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2055
- **Alcool** : 9,5% vol / Acidité totale 7,30g/l / Sucres résiduels 28,5 gr/l
- **Service** : 11 à 13°C