

## Dr LOOSEN Zacharias Bergweiler-Prüm, grand cru Wehlener Sonnenuhr VV 2019

75 cl    Blanc    Mosel    Zeltinger Sonnenuhr    VDP Grosse Lage (Grand cru)



### La note by Christian Walter

**97/100**

### Dr Loosen (Mosel, Allemagne) Le vin

Issu d'un seul fuder et élevé pendant 24 mois sur lies totales, le Riesling GG Vieilles Vignes 2019 de Wehlener Sonnenuhr offre un bouquet généreux, très intense et citronné de baies de Riesling concentrées. Très élégant et frais en bouche, c'est un Sonnenuhr corsé, texturé et vif, serré et minéral, à la structure ferme, avec une finale longue, complexe, saline et très stimulante. Il est incroyablement jeune et plein d'expression. 12,5 % d'alcool déclaré. Bouchon naturel. Dégusté en octobre 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96/100)

From a single fuder and aged for 24 months on the full lees, the 2019 Wehlener Sonnenuhr Riesling GG Vieilles Vignes offers a generous, very intense and lemony bouquet of concentrated Riesling berries. Very elegant and fresh on the palate, this is a full-bodied, textural and vivacious, tight and mineral, firmly structured Sonnenuhr with a long, complex, saline, very stimulating finish. It is incredibly young and full of expression. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted in October 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96/100)

### Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne
- **Classification :** VDP Grosse Lage (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** : 12,5% vol / Acidité totale 8,30g/l / Sucres résiduels 8.7 gr/l
- **Service** : 11 à 13°C