

Dr LOOSEN Zacharias Bergweiler-Prüm, Auslese Wehlener Sonnenuhr VW 2019

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



La note by Christian Walter

98/100

Dr Loosen (Mosel, Allemagne) Le vin

Le Riesling Auslese Vieilles Vignes 2019 Wehlener Sonnenuhr, d'une couleur jaune vif, s'ouvre sur un bouquet fascinant, intense mais raffiné et élégant, salin et minéral, avec des notes d'ananas mûrs et frais, de bananes du Burundi et des touches de caramel. Rond et luxuriant en bouche, c'est un Riesling léger mais intense et souple, remarquablement raffiné et salin, avec une acidité fine et cristalline (9,1 grammes par litre) et aucune douceur perceptible. C'est un Auslese très gastronomique issu de vieilles vignes. Il est encore jeune mais déjà irrésistible. 9,5 % d'alcool déclaré et 53 grammes par litre de sucre résiduel. Bouchon en liège naturel. Dégusté en octobre 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

The vivid yellow-colored 2019 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Vieilles Vignes opens with a fascinatingly intense yet refined and elegant, saline and flinty bouquet of ripe and fresh pineapples, Burundi bananas and hints of caramel. Round and lush on the palate, this is a light yet intense and supple, remarkably refined and saline Riesling with fine, crystalline acidity (9.1 grams per liter) and no palatable sweetness. This is a highly gastronomic Auslese from ancient vines. It is still young but already irresistible. 9.5% stated alcohol and 53 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted in October 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 97/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Classification** : VDP Grosse Lage Auslese (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 2065
- **Alcool** : 9,5% vol / Acidité totale 9,10g/l / Sucres résiduels 53,6 gr/l
- **Service** : 11 à 13°C