

Joh Jos Prüm

Pure expression du Mosel, le Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2022 de Joh. Jos. Prüm incarne l'équilibre entre fraîcheur, minéralité et douceur cristalline.



Weingut Joh. Jos. Prüm



Alcool :8,00 %

Composition: 100% Riesling

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2022

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

La région de la **Mosel**, située dans l'ouest de l'Allemagne, est mondialement reconnue pour ses pentes abruptes, son climat frais et ses sols schisteux. Le vignoble de **Wehlener Sonnenuhr**, orienté **sud-sud-ouest** et incliné jusqu'à **70 %**, bénéficie d'un ensoleillement optimal qui permet au Riesling d'atteindre une maturité idéale tout en conservant une acidité tranchante.

Le sol, composé de schiste gris profondément altéré, transmet une minéralité saline et pierreuse aux vins. L'année 2022, l'une des plus chaudes et sèches jamais enregistrées, a nécessité un travail rigoureux à la vigne, notamment des vendanges en vert pour soulager les ceps et préserver l'intégrité des raisins. Le résultat est un vin à la fois vibrant, finement ciselé et fidèle au style légendaire de la maison Prüm.

Vinification

Ce **100 % Riesling** est issu de **vendanges manuelles** réalisées entre le 19 septembre et le 22 octobre 2022. La fermentation, spontanée grâce aux **levures indigènes**, s'est déroulée en **cuves inox**, dans une logique de vinification la plus neutre possible pour préserver l'expression du cépage et du terroir.

Aucun passage en bois n'est pratiqué, et la fermentation malolactique est évitée afin de conserver **la fraîcheur naturelle du vin**. Titrant **8 % d'alcool**, ce Kabinett séduit par sa légèreté en bouche, sa précision aromatique et sa capacité à évoluer pendant **plusieurs décennies** en cave.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres, brillante et limpide.
- Nez : Expressif et subtil, il s'ouvre sur des notes de zeste de citron vert, cassis , pêche blanche et une touche de pierre humide.
- Bouche: Attaque vive, corps léger mais structuré, saveurs cristallines de fruits blancs et d'agrumes, minéralité schisteuse et salinité en finale. L'équilibre entre douceur et acidité est exemplaire.







Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2022

Le saviez-vous?

Le **style Kabinett**, emblématique du Mosel, est un vin issu de raisins récoltés précocement, à faible richesse en sucre, mais capable de vieillir **20 à 30 ans**, voire plus. Chez Joh. Jos. Prüm, ces vins gagnent en complexité avec le temps, révélant des arômes tertiaires de **miel**, **cire**, **et hydrocarbures nobles**, tout en conservant leur fraîcheur cristalline.

Accords Mets & Vins

- **Curry jaune au poulet** : La douceur naturelle du vin équilibre les épices sans alourdir.
- **Rouleaux de printemps asiatiques** : Harmonie parfaite avec les notes fraîches et citronnées du vin.
- Crevettes grillées à la citronnelle : Accordé sur la tension acide et la finesse du vin.
- **Crêpes vietnamiennes (bánh xèo)** : Légèreté, croquant et herbes fraîches trouvent un écho élégant dans ce Kabinett.



James Suckling (JS): 96 Points (2022)

Here is a great Mosel Kabinett that needs a bit more time to show what it is really made of. Still very young with a pronounced yeasty character that slowly recedes with aeration, but the white peach and honeysuckle aromas that emerge are stunning. Extremely vibrant and precise, the slatey acidity making this fabulously graceful. As pure as an Alpine stream running with glacier water.



Robert Parker (RP): 94 Points (2022)

The 2022 Wehlener Sonnenuhr Kabinett is clear, pure and flinty on the bright and fresh nose that offers clear and precise fruit intermingled with notes of crushed rocks, and it doesn't give any hint of drought stress. Full-bodied and lush, this is a textural and seriously persistent and mineral, digestible and food-friendly Kabinett with remarkable complexity and length. This is impressive, particularly because of the challenging vintage heat and drought. It's very stimulating due to its saline and crunchy slate character. 9% stated alcohol. Natural cork.



Wine Spectator (WS): 92 Points (2022)

This elegant version starts off closed before opening to reveal flavors of jasmine, sweet green apple and Asian pear. Shows impressive purity and inner density, with accents of fresh-cut chive and wet slate. Bitter, pithy acidity moves through, making for the shimmering, razor-edge finish, which lingers. Drink now through 2040. 300 cases imported.



