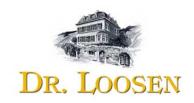


Dr Loosen

Symbole de l'élégance des Rieslings de Moselle, ce millésime se distingue par sa fraîcheur croquante, sa structure raffinée et l'alliance subtile du fruit et de la minéralité , promettant un beau potentiel de garde.



Urziger Wurzgarten Riesling Kabinett 2021

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

L'Ürziger Würzgarten est l'un des vignobles les plus distinctifs de la vallée de la Moselle, célèbre pour ses pentes abruptes et ses sols volcaniques rouges, uniques dans la région. Contrairement aux sols de schiste bleu dominants en Moselle, cette combinaison de schiste rouge et de grès confère aux Rieslings de Würzgarten une **aromatique unique**, marquée par des notes épicées, d'agrumes confits et de fruits tropicaux.

Situé au cœur de la Moselle moyenne, ce **Grosse Lage** (Grand Cru) produit depuis des siècles des Rieslings élégants, aromatiques et taillés pour la garde. Les vignes, âgées en moyenne de **60 ans**, sont francs de pied et profondément enracinées, leur permettant d'extraire une minéralité intense du sol. Grâce à une exposition optimale au soleil, les raisins atteignent une maturité parfaite tout en conservant l'acidité vibrante essentielle à l'équilibre du vin.



Vinification

Ce millésime a été marqué par un printemps chaud, un été caniculaire et une sécheresse prolongée de juin à septembre. Malgré ces conditions extrêmes, un travail méticuleux à la vigne a permis d'obtenir des raisins d'une grande fraîcheur et précision, faisant une année idéale pour les Kabinetts.

Les raisins ont été **vendangés à la main** et soigneusement triés, garantissant une qualité optimale. La fermentation s'est déroulée à basse température dans des cuves inox et des foudres traditionnels de Moselle, préservant les arômes délicats et la structure vive du vin. Pour conserver son équilibre parfait entre douceur naturelle et acidité tranchante, la fermentation a été interrompue par un refroidissement, permettant au sucre résiduel de rester en parfaite harmonie avec la fraîcheur du vin.

Alcool :7,50 %

Composition: 100% Riesling

rziger Würzgarten







Urziger Wurzgarten Riesling Kabinett 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets verts, signe de sa jeunesse et de sa fraîcheur.
- Arôme: Agrumes vifs, pêche blanche et fruit de la passion, accompagnés de subtiles notes florales et d'une minéralité distinctive apportée par le sol de schiste rouge.
- Palais: Juteux et rafraîchissant, révélant des saveurs de citron Meyer, de pomme verte et de litchi, soutenues par une acidité tranchante et une minéralité légèrement épicée. La finale est longue, équilibrée et légèrement tendre, créant une superbe tension entre fruit, acidité et douceur naturelle.

Le Saviez-vous?

Le vignoble de **Ürziger Würzgarten**, qui signifie **"jardin aux épices d'Ürzig"**, se distingue par **ses sols volcaniques rouges**, une rareté en Moselle. Ce terroir exceptionnel donne naissance à des Rieslings au **caractère épicé et fruité unique**. Sous la direction d'**Ernst Loosen**, le domaine Dr. Loosen a su préserver et sublimer ces vieilles vignes grâce à une viticulture durable, produisant certains des **Rieslings les plus acclamés au monde**.

Accords Mets & Vins

- Ceviche mariné aux agrumes et herbes fraîches L'acidité vive du vin amplifie la fraîcheur du plat tout en équilibrant les saveurs citronnées.
- Curry vert thaï au lait de coco et citron vert La légère douceur du Kabinett adoucit le piquant du plat et s'accorde aux épices exotiques.
- Saint-Jacques grillées avec sauce au beurre citronné La minéralité et l'acidité tranchante du vin contrastent avec la richesse du plat, mettant en valeur la texture délicate des coquilles Saint-Jacques.
- Fromage de chèvre frais avec miel et noix torréfiées L'interaction entre le crémeux, l'acidité et la douceur trouve un équilibre parfait avec les arômes fruités et la finale cristalline du vin.



James Suckling (JS): 94 Points (2021)

So much wild berry and herb fruit, but also wonderful textural complexity on the palate. Generous tanning give this a kick, interlocking with the minerality, spice and juicy fruit in a really exciting way.



Robert Parker (RP): 89 Points (2020)

The 2019 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett is bright and fresh on the delicate, spring-like bouquet that reveals floral, lemon-fresh and crunchy slate aromas. Juicy-piquant and terribly fresh on the palate, this is a lean, light and refreshing yet not substantial Kabinett that is good for the mornings and warmest days of the year. Tasted at the domain in September 2020.







Urziger Wurzgarten Riesling Kabinett 2021

Wine Enthusiast (WE): 93 Points (2019)



This zingy kabinett is such an irresistible lightning bolt of Riesling. While subtle and mineral on the nose, the palate jolts with lime, yellow-peach and tangerine flavors struck by tangs of salt and slate. Light in body yet piercing in style, it finishes long on a murmur of spice and earth. It's hard not to drink this one immediately but it should hold through 2030 as well.



