Dr Loosen

Le Dr Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett est un Riesling éclatant, exprimant toute la fraîcheur et la finesse de la région de la Moselle, avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

DR. LOOSEN

95 James Suckling

Erdener Treppchen Riesling Kabinett 2024

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

Le **Dr Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett** provient de la célèbre région viticole de la **Moselle**, située dans l'ouest de l'Allemagne. Ce terroir est reconnu pour ses pentes abruptes et ses sols composés de **schiste rouge dévonien**, riches en fer, qui apportent aux vins une minéralité prononcée et une grande complexité aromatique.

Le vignoble **Erdener Treppchen** doit son nom aux marches en pierre construites dans les collines escarpées pour permettre aux vignerons de travailler les vignes. Ces vignes, âgées en moyenne de **60 ans**, produisent des raisins d'une qualité exceptionnelle grâce à des pratiques viticoles durables et à une attention particulière portée à la gestion du terroir. Le climat frais de la Moselle, caractérisé par des étés chauds et des nuits fraîches, permet une maturation lente des raisins, préservant ainsi leur acidité naturelle et leurs arômes délicats.

Vinification

Le **Dr Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett** est vinifié avec un soin méticuleux. Les raisins, issus de vignes non greffées, sont récoltés tôt pour préserver leur fraîcheur et leur acidité. Après la récolte, la fermentation a lieu dans une combinaison de cuves en **acier inoxydable** et de **foudres traditionnelles** en bois, afin de maintenir la pureté des arômes fruités. La fermentation est volontairement interrompue par refroidissement pour conserver un niveau de sucre résiduel de **39,1 g/L**, conférant au vin une douceur subtile, en parfait équilibre avec son acidité naturelle.

Le vin titre à **8,5 % d'alcool**, un niveau modéré qui accentue sa fraîcheur et sa buvabilité.

Alcool :8,50 %

Composition: 100% Riesling

DR. LOOSEN

Erdener Treppchen Riesling Kabinett 2024

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle brillant, aux reflets verts éclatants.
- **Arômes** : Nez intense de fruits à noyau comme la pêche et l'abricot, complétés par des notes d'agrumes, de pommes vertes et une pointe florale.
- **Palais** : Bouche élégante, avec une attaque fraîche et une belle minéralité. Les saveurs de fruits mûrs se marient à une acidité vibrante, laissant place à une finale longue et saline.

Le saviez-vous ?

Le nom **Erdener Treppchen** fait référence à la petite série de marches en pierre construites il y a des siècles pour permettre aux ouvriers d'accéder aux pentes raides du vignoble. Ces marches historiques sont toujours visibles et témoignent du défi que représente la culture de la vigne dans cette région.

Accords mets-vin

- **Choucroute alsacienne** : La fraîcheur du Riesling équilibre parfaitement la richesse de la choucroute et des charcuteries.
- **Sole meunière** : La texture délicate du poisson se marie à la vivacité du vin, tandis que la minéralité du Riesling rehausse les notes beurrées du plat.
- **Fromage de chèvre frais** : L'acidité vive du vin coupe la texture crémeuse du fromage, créant un accord harmonieux.
- **Tarte aux pommes** : La douceur subtile du vin complète à merveille les saveurs caramélisées de la tarte, sans surcharger le palais.

95 James Suckling

James Suckling (JS) : 95 Points (2024)

A concentrated and complex Kabinett with a wealth of anise, fennel and savory complexity. This is still very young, but already has a fantastic texture that makes it stand out in the crowd of Mosel wines made in this style. Very crisp and dynamic finish. Drinkable now, but best from 2026. Screw cap.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2024)

The 2024 Erdener Treppchen Riesling Kabinett opens with a generous and intense bouquet of fully ripe, fleshy and well-concentrated fruits intertwined with finely weathered blue slate aromas. Even pink (or overripe) fruit aromas appear but are balanced by the characteristic flinty slate aromas. Savory and enormously vital on the palate, this is a medium-bodied, dense, intense and saline as well as crisp and seriously structured Kabinett from the famous Treppchen. It has a mouthwatering and crisp finish and is very promising though still very young. 8% stated alcohol. Screw cap. Tasted in October 2025.

DR. LOOSEN

Erdener Treppchen Riesling Kabinett 2024

Wines & Spirits (W&S) : 96 Points (2022)

The centuries-old stone steps at Erdener Treppchen speak to the historic significance of this steep iron-rich slope. This is a truly impressive Kabinett that transports you through the spectrum of cherries and apples. After piquing your interest with its alluring nose, on the palate it delivers focus, lift, and flavors tessellating through a long finish. This wine's depth of fruit is absolutely delicious now and will reward time in the cellar. (3/2024)