VINUNIC

WEHLENER SONNENUHR RIESLING GG ALTE REBEN 2024



Art. nr 95434
Pris 399 kr
Storlek 750 ml
Producent Weingut Dr Loosen
Ursprung Mosel, Tyskland
Varukategori Vita torra viner
Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork
Druvor Riesling 100%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 7,4 g/l
Restsocker 8,2 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig elegant doft av citrus, vita persikor, gröna äpplen, lime, kvitten, vita blommor och örter. Torr, balanserad och smakrik med en krämig textur och en hög men välintegrerad fruktsyra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet och en angenäm bitterhet med ton av grapefrukt.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades noggrant för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i stora neutrala ekfat. Ingen båtonnage. Vinet har lagrats 12 månader på sin jästfällning i stora gamla tyska ekfat.

Lagring Vinet kan med fördel lagras 10-15 år eller mer. Med mognad kommer vinet att utveckla mer toner av honung, bivax, torkad citrus och klassiska Rieslingtoner av petroleum.

Passar till Serveras vid 10-12°C i medelstora vinkupor till eleganta rätter av fisk, skaldjur, kyckling eller fläsk, gärna med en krämig sås och/eller inslag av citrus. Vi föreslår smörpocherad hummer med beurre blanc, citron, sparris och forellrom, ugnsbakad piggvar med beurre noisette (brynt smör), kapris, citron, örter och vit sparris, halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör och hasselnötter, en lättare kalvschnitzel med citron, kapris och sardeller eller rökt forell med pepparrot, dill och crème fraîche. Som vegetariskt alternativ föreslår vi vit sparris med hollandaisesås, rostad selleri, brynt smör och hasselnötter eller svamprätter med mycket umami. Vinet passar även utmärkt till olika ostar, som Ziegenfrischkäse, Selles-sur-Cher, Sainte-Maure de Touraine, 12–18 månaders Comté, Gruyère Réserve, Beaufort eller en lagrad bergost från Allgäu. Lufta gärna vinet 20-30 miunter före servering, särskilt om det serveras ungt.

Information Producenten är certifierad ECO Step Wein. Branta sluttningar, svalt klimat, gamla stockar och mineralrik, stenig jord – när Ernst Loosen tog över den 200-åriga vinegendomen i Mosel i mitten av 1980-talet insåg han att alla förutsättningar fanns på plats för att kunna göra viner i världsklass. Till Mosel kom aldrig vinlusen som ödelade så många av Europas vinodlingar, utan alla vinrankor växer på oympade stockar som ger lägre avkastning, men viner med högre koncentration. Åldern på Dr Loosens vinstockar är imponerande, snittet ligger på 70 år och de äldsta är en bit över 120 år gamla.

Omdömen

Wine Advocate 91-93p
The 2024 Wehlener Sonnenuhr GG Alte Reben opens with very ripe fruit and delicate slate and herbal notes. It is delicately sapid and salty on the round, elegant palate, which is characterized by ripe, almost sweet and juicy fruit but does not yet reveal great finesse, instead offering power and tannins as well as citrus acidity in the finish. The wine has substance but needs time. Drink Date: 2030 - 2040

Wine Spectator 92p
There are pronounced floral notes and a grassy freshness behind the nicely ripe apple and peach in this pleasing version, with wet river stone minerality pulsing through. The acidity is tangy, not sharp, for a supple edge on the palate. Still unfolding and would benefit from time. Best from 2027 through 2035.

Om producenten

Dr. Loosen – den äkta smaken av platsen och tiden

Branta sluttningar, gamla vinstockar och skifferrika jordar präglar Dr. Loosens rieslingviner från Mosel. Här står växtplatsens och årgångens karaktär i centrum, med viner som förenar friskhet, koncentration och elegans.

När Ernst Loosen tog över familjens mer än 200 år gamla vinegendom 1988 såg han potentialen i de äldre vinrankorna och Moseldalens välrenommerade vingårdslägen. Genom begränsade skördeuttag, noggrant urval av druvor och varsam hantering i vinkällaren utvecklade han egendomens tydliga fokus på ursprung och kvalitet.

Bland vingårdslägena finns Bernkasteler Lay, Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenuhr, Ürziger Würzgarten och Erdener Treppchen. Skillnader i jordmån, exponering och mikroklimat ger varje läge sitt eget uttryck. Här finns också gamla, oympade stockar som utgör en viktig del av egendomens historia.

Vinmakningen anpassas efter vinets stil. Till de torra toppvinerna, Grosses Gewächs, skördas och sorteras druvorna för hand. Vinerna jäser med naturligt förekommande jäst i använda ekfat och får därefter vila på hela jästfällningen i minst ett år. Det ger tid för struktur och aromer att utvecklas före lansering.

Riesling visar här sin förmåga att spegla olika växtplatser. Wehlener Sonnenuhr ger viner med finstämd frukt och frisk syra, medan Ürziger Würzgarten ofta bidrar med ett kryddigare uttryck och exotiska frukttoner.

Ernst Loosens ambition är att låta varje vin berätta om sitt ursprung: jorden, de gamla rankorna och förutsättningarna under just den årgången.

Dr Loosen gör också vin i Pfalz samt i USA tillsammans med Chateau St Michelle i Washington State och i Oregon med J. Christopher Wines.

The World's Best Vineyards Academy utser världens bästa vingårdar. De går igenom närmare 500 stycken och i augusti 2019 kom Dr Loosens egendom på plats nr 10: **https://www.worldsbestvineyards.com/weingut-dr-loosen/**