LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Günther STEINMETZ, riesling kabinett WINTRICHER GEIERSLAY 2024

75 cl Blanc Mosel Riesling Kabinett

La note Le Meilleur Du Vin 97/100

Situé à Brauneberg, dans une région viticole réputée, ce domaine familial, dirigé par la troisième génération de vignerons, se distingue par son approche résolument naturaliste. Renommé pour ses méthodes artisanales, le domaine privilégie des pratiques traditionnelles et peu interventionnistes, cultivant un style authentique. Stefan Steinmetz est un vigneron passionnant, quelque peu "geek" sur les bords, et pour cause, il produit pas moins de 80 cuvées sur ses 11 hectares pentus ! Il aime profondément sa terre, ses vignes et son chat "Karla", un gars bien en somme !

Le travail méticuleux dans le vignoble et dans la cave vise à mettre en valeur la typicité de chaque terroir, en tenant compte des conditions géologiques et climatiques de chaque millésime et de chaque terroir. Dans la cave, on renonce systématiquement à tout ajout de produits de traitement comme les levures et les colles, ainsi qu'aux additifs acides ou à la chaux désacidifiante. On n'utilise pas non plus de protéines animales. Tous les vins, sans exception, sont fermentés spontanément dans le grand bois ou l'acier. Il en résulte des vins originaux, pleins de caractère et de très bonne garde, que l'on ne peut qualifier que d'individualistes. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, en raison de la grande qualité des vins, et du rapport qualité prix hors norme qu’ils nous offrent !

Günther Steinmetz (Moselle, Allemagne)

Le vin

Arômes agrumes frais, framboise et pierre mouillée. Certaines personnes vous diront que le Mosel Kabinett doit être léger, et celui-ci dépasse clairement cette limite pour s'aventurer dans le territoire des vins mi-corsés, mais quel équilibre incroyable ce vin possède. L'interaction entre la succulence et l'acidité minérale est hors norme, et la brillance éclatante finale est totalement extraordinaire. Issu de vignes en pente de 55°, âgées de plus de 60 ans.

Certaines personnes vous diront que le Mosel Kabinett doit être léger, et ce vin se situe certainement

juste au-dessus de la ligne de démarcation, en territoire moyennement corsé, mais quel équilibre incroyable ce vin possède. L'interaction entre la succulence et l'acidité minérale est hors norme, et l'éclat diamantaire de la finale est tout à fait extraordinaire. Issu de vignes âgées de plus de 60 ans. A boire ou à garder. (James Suckling, millésime 2023, noté 98/100)

Some people will tell you that Mosel Kabinett must be light, and this is definitely just over the line in medium-bodied territory, but what an amazing balance this wine has. The interplay of succulence and mineral acidity is off the scale, the diamond-like brilliance at the finish totally extraordinary. From over 60-year-old vines. Drink or hold. (James Suckling, millésime 2023, noté 98/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 98/100 note James Suckling
- **note James Suckling :** 98
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne
- **Classification :** Riesling Kabinett
- **Terroir :** Exposition Sud, pente 55°, sol schisteux pourpre fortement imprégné de quartzite et de fer.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** Cuves inox
- **Millésime :** 2024
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2041
- **Alcool :** 7,5% vol, acidité 7,5 g/L, sucre résiduel 54,0 g/L
- **Service :** 10 à 12°C
- **Coup de coeur :** Oui