

## OESTRICHER DOOSBERG \*\*\* P.J. KÜHN

### LE TERROIR :

D'une superficie de 101 Ha, le Doosberg est un grand plan légèrement incliné (5 à 20 %) situé à la limite est de la localité. La partie haute, qui est la plus pentue, est également très ventilée, ce qui assure un bon état sanitaire des raisins. L'exposition y est orientée sud-ouest. Le reste du vignoble est davantage incliné vers le sud. Les sols, profonds et peu sujets à la sécheresse, sont composés de loess et de limons traversés de veines de quartzite gris. Le cru est réputé pour être le plus favorable de la commune pour obtenir de hauts degrés de maturité.

La plupart des vignes du domaine se situent dans la partie haute du cru. Les pieds sont âgés en moyenne de plus de 40 ans.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### Données techniques :

Agriculture : bio-dynamie; récolté à 91 O°  
Vinification & élevage : FA en foudres avec des levures indigènes; macérations longues. Elevage de 9 mois en foudres de 2400 litres après retrait du marc.

Alcool acquis : 13,0 % vol

Acidité : 6,5 gr/lit

SR : 1,9 gr/lit

SO2 libre :

SO2 total :

Rendement :

Classification : Grosses Gewächs

Prix : 27,60 EUR (caviste)

Cote : Place :

#### Notes de dégustation :

### LE DOMAINE : WEINGUT PETER-JAKOB KÜHN, OESTRICH-WINKEL



Le domaine Kühn est un des plus vieux d'Oestrich puisque son histoire remonte à 1786. La superficie exploitée est de 20 Ha (90% de riesling) sur les localités de Oestrich, Hallgarten et Mittelheim. On doit au propriétaire actuel, Peter-Jakob, quelques positions innovantes dans la région : exclusion du liège comme bouchage, pas de dénomination « Erste Lage » ni de prädikat pour les vins secs (qui représentent la majorité de la production), essai d'élevage en amphores et bien sûr culture en bio-dynamie. Après des sélections sévères à la vigne, les pratiques de cave sont les plus naturelles que possible sans toutefois renoncer au soufre.

Site internet : [www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de)

Adresse : Mühlstrasse 70 65375 Oestrich-Winkel

Tél.: +49 6723 2299