



**Producteur :** Weingut Selbach-Oster

**SAQ (CCNP) :** 13999052

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 40.50 \$

---

**Appellation :** Zeltinger Sonnenhur

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Allemagne

**Région viticole :** Mosel-Saar-Ruwer

**Nom du propriétaire :** Johannes Selbach

**Géologie du sol :** Couche mince d'ardoise «BlueDevonian» sur fond rocheux de schistes riche en minéraux.

**Superficie :** 16 hectares.

**Encépagement :** Riesling (100%)

---

**Vinification :** Récolte manuelle sélective, pressurage lent et sédimentation par gravité avant une fermentation avec les levures indigènes. Arrêt de la fermentation en laissant tomber la température ambiante pour inactiver l'action des levures.

**Élevage :** En cuves et en foudres.

---

**Accord vin et mets :** Servir frais entre 9 et 11 °C.

---

---

### Le domaine :

Selbach-Oster est une entreprise familiale qui est à la tête de la propriété depuis 1661. Ses vignobles de rieslings s'étendent sur sept kilomètres le long de la Moselle, partant de Zeltingen et remontant par Wehlen, Graach et Bernkastel. Chaque vignoble sur ces parcelles de terrain bordant le fleuve a un environnement et un micro-climat spécifique qui le rend unique. Situées sur des pentes abruptes, en face du vignoble de Wehlener Sonnenuhr sur l'autre rive de la Moselle, les vignes de Zeltinger Sonnenuhr bénéficient d'une exposition sud, sud-ouest et d'un sol schisteux. Grâce à une grande finesse et légèreté, ainsi qu'une expression du terroir très marquée, les vins de ce vignoble n'ont rien à envier à ceux de Wehlener Sonnenuhr, réputés comme les plus grands rieslings de Mosel-Saar-Ruwer.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Jun 2024

Au moment où ces lignes seront publiées, ce petit bijou aura sans doute trouvé preneur. Avec raison d'ailleurs, mais ayez l'oeil pour un nouvel arrivage! Vignoble pentu sous le regard chauffant de l'astre solaire, le Sonnenuhr livre un fruité intense, bien mûr, un rien épicé, au goût de miel et de gelée d'abricot.

Si l'acidité peine à peine à contenir la générosité fruitée, il demeure qu'elle préserve l'harmonie d'ensemble tout en s'accordant parfaitement sur les mets asiatiques ou une simple tarte aux pommes.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/814781/grappiller-pendant-il-reste>