ZELTINGER SONNENHUR SPÄTLESE RIESLING

2022 · Blanc · Allemagne / Mosel-Saar-Ruwer



Producteur : Weingut Selbach-Oster
SAQ (CCNP) : 13999052
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 43.25 $

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 :

Patrick Désy, Le journal de Montréal : les grosses quilles du samedi , Sep 2026

Selbach Oster, Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spatlese 2022, Mosel, Allemagne
La Sonnenuhr (le « cadran solaire » en allemand) de Zeltingen est l'un des grands lieux du Mosel, un sol d'ardoise bleue en pente à faire peur aux vendangeurs les plus expérimentés. Le domaine Selbach-Oster y

signe depuis des décennies des spätlese d'une précision remarquable : un fruité moelleux perceptible, mais jamais envahissant, tenu en équilibre par une acidité vive qui transforme chaque gorgée en une histoire d'amour. Le 2022, millésime chaud sur le Rhin, garde pourtant une fraîcheur étonnante. Complexité enviable : zeste de citron confit, abricot sec et une touche de pétrole bien typique. Une magnifique façon d'ouvrir le repas avec un foie gras de canard, ou de le terminer avec un plateau de fromages ou une tarte Tatin aux pommes. Servir bien frais (8-10 °C). Belle garde à prévoir (5 à 8 ans).

https://www.journaldemontreal.com/2026/09/05/les-grosses-quilles-du-samedi-fete-du-travail---trois-jours-pour-bien-boire

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