



Tesch Riesling Karthäuser 2022

Le Riesling Karthäuser est un Riesling complexe, expressif et épicé. Le sol de ce cru est constitué majoritairement de grès rouge. Ce vignoble exposé sud-ouest, situé au-dessus de Laubenheim, a la forme d'un amphithéâtre. Le sol de grès altéré collecte et stocke efficacement la chaleur, permettant aux raisins plantés ici de mûrir en premier. Les Rieslings produits à partir des raisins KARTHÄUSER sont presque aussi imposants que le vignoble lui-même : mûrs, calmes, puissants et épicés, avec une structure serrée et un contrôle acide admirable. Le nom vient de ses propriétaires médiévaux, un monastère de moines chartreux connus pour leurs vœux de silence.

97/100 James Suckling (Stuart Piggot)
16.5+/20 Jancis Robinson
93/100 Robert Parker
93/100 The Fine Wine Review

“A dry riesling masterpiece with a near-perfect balance of restrained ripeness, very complex wild herb aromas and an extremely mineral acidity. Stunning concentration and brilliance on the extremely focused palate. The enormous energy at the whiplash finish suggests this has excellent aging potential. Drinkable now, but best from 2024.” 97 | S. Pigott | www.jamessuckling.com

« Un chef-d'œuvre de Riesling sec avec un équilibre presque parfait entre une maturité contenue, des arômes d'herbes sauvages très complexes et une acidité extrêmement minérale. Une concentration et une brillance époustouflantes sur un palais extrêmement concentré. L'énorme énergie à la fin du coup de fouet suggère que ce vin a un excellent potentiel de vieillissement. A boire dès maintenant, mais à meilleur à partir de 2024. » 97 | S. Pigott | www.jamessuckling.com

« Issu d'une parcelle chaude et précoce de Rotliegend (grès rouge), le Riesling trocken Karthäuser Laubenheimer 2022, d'une couleur jaune intense, s'ouvre sur un bouquet aromatique et assez généreux de fruits mûrs (rouges) et d'un caractère silex réducteur qui tend vers des notes indomptées. L'acidité est remarquablement fine mais vive et bien intégrée à la texture souple et au corps ample. Il offre une finale saline et exaltante avec des talents complexes. Il est serré et tendu et d'une très bonne longueur malgré, ou à cause, des 11,5% d'alcool déclarés. Bouchon à vis Stelvin. Dégusté en octobre 2023. » 93 | S. Reinhardt | www.robertparker.com

« Bouteille pleine capsule à vis, avec son étiquette marron, seulement 1 160 g. Cultivé sur du grès rouge altéré. Stratifié et jeune avec une acidité marquée mais un bon potentiel. Un vin pour soigner un mal de gorge ? Cela vaut-il la peine d'attendre ? Boire 2024 – 2029“
16,5+/20 | J. Robinson | www.jancisrobinson.com

« Le Karthäuser est épicié au nez et moyennement corsé en bouche avec une acidité moins mordante et plus de rondeur que le St. Remigiusberg ou le Königsschild. Fermeture par bouchon à vis. 11,5 % d'alcool déclaré. 93/A | C. Kolm | TheFineWineReview

18,18 €

| | |
|----------------------|--|
| Domaine viticole | Tesch |
| Pays - Région | Allemagne, Nahe, Cru Karthäuser |
| Style de goût | Blanc : complexe & minéral |
| Raisins | Roter Traminer (Savagnin Rosé) |
| Viticulture | Culture raisonnée |
| Vinification | Vendanges manuelles, 24 koude maceratie, pied de cuve |
| Maturation | Eén jaar rijping op inox op de fijne gistresten. Nauwelijks battonage. |
| Drinking window | 2024-2032 |
| Gastronomie | Apéritif, fruits de mer, plats de poissons en tout genre, asiatiques, choucroute, volaille,... |
| Volume (cl.) | 75.0 |
| Pourcentage d'alcool | 11.5 |