

# Riesling 1896 - Etiqueta Negra

## Carl Loewen

**Región y Denominación**  
Mosel, Alemania

**Uva**  
100% Riesling

**Cultivo**  
Orgánico, Vendimia Manual

### Filosofía

Weingut Carl Loewen es una bodega alemana con una rica tradición vitivinícola que se remonta a más de 200 años. La bodega se encuentra en la región vinícola de Mosela, conocida por sus viñedos empinados y suelo de pizarra, que proporcionan condiciones ideales para el cultivo de uvas de alta calidad.

El enólogo y propietario de la bodega, Carl Loewen, se esfuerza por producir vinos de la más alta calidad, con un enfoque en la sostenibilidad y la mínima intervención en el proceso de vinificación. La bodega se dedica principalmente a la producción de vinos blancos, destacando especialmente el Riesling, que es la variedad de uva predominante en la región. La filosofía de Weingut Carl Loewen es permitir que la naturaleza se exprese plenamente en sus vinos, lo que se logra mediante una meticulosa atención a los viñedos y una cosecha manual cuidadosa. El proceso de vinificación se lleva a cabo con técnicas tradicionales combinadas con un enfoque moderno, con el objetivo de resaltar el carácter único de cada viñedo y la expresión del terruño.

### Estilo

El vino procede de cepas prefiloxéricas plantadas en 1896 sobre pie franco en el histórico viñedo Maximin Herrenberg.. Estas vides centenarias, cultivadas sobre suelos de pizarra roja devónica, ofrecen rendimientos naturalmente bajos y una notable concentración aromática. La elaboración se inspira en los métodos utilizados a finales del siglo XIX, con vendimia manual, fermentación espontánea con levaduras autóctonas y crianza en grandes fudres tradicionales de madera para preservar la expresión del terroir y de las antiguas selecciones masales de Riesling.

En nariz presenta aromas de cítricos maduros, manzana amarilla, melocotón blanco y flores secas, acompañados por notas de hierbas aromáticas, piedra húmeda y especias delicadas. En boca combina profundidad y precisión, con una textura refinada sostenida por una vibrante acidez y una marcada mineralidad. El final es largo, complejo y persistentemente salino, con una extraordinaria capacidad de evolución en botella.



CLIMATS

