

RIESLING EMPREINTES

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Empreintes

Pas une, mais bien plusieurs... Celle de la terre, de nos cépages et de notre culture mais surtout l'ADN de notre famille et de nos générations.

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble. La représentation singulière d'un riesling provenant de terroir à dominance calcaire. Assemblage de deux différentes parcelles sur la commune de Katzenthal. Identitaire, ce riesling 2021 offre une acidité ample avec une belle longueur.

Âge du parcellaire : 50 ans 1704 bouteilles produites Mise : Avril 2022

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune pâle.

Le nez est fin qui s'ouvre sur des notes d'agrumes.

La bouche est concentrée et racée et sa finale est fraîche avec une pointe de gourmandise.

Acidité totale (H₂SO₄) 6.20 g/L

Acidité totale (Tartrique) 9.49 g/L

Sucre résiduel : 6.25 g/L

Alcool : 13 % vol

Cépage : 100% Riesling

Millésime : 2021

Terroir : Marno-Calcaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 31 hl/ha

Vinification : Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

