

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Origines

Cette bouteille est le témoignage de l'expression du Pfoeller classé Lieu-dit, dans sa manière la plus singulière avec pour seule influence le micro-climat alsacien.

Ce vignoble est situé sur une zone de failles au sol argilo-calcaire composé de Muschelkalk à l'Ouest et de Bajocien à l'est. Ce vin est composé de plusieurs parcelles dont le « Erdhauser » et le « Redhauser » sont les deux plus anciennes, plantées pour une partie en 1976 et 1992.

Vendangés à la main, les raisins sont pressés doucement durant 6 heures pour préserver leurs arômes. La vinification se fait par gravité et l'élevage sur lies fines dans des foudres de chêne centenaires avant une mise en bouteilles estivale.

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune pâle.

Le nez s'ouvre sur des notes minérales.

La bouche est puissante et racée. La finale est fraîche et citronnée.

| | |
|----------------------------|-------------|
| Acidité totale (H2SO4) | 6.13 g/L |
| Acidité totale (Tartrique) | 9.38 g/L |
| Sucre résiduel : | 1.86 g/L |
| Alcool : | 13.48 % vol |

| | |
|---------------|--|
| Cépage : | 100% Riesling |
| Millésime : | 2021 |
| Terroir : | Marno-Calcaire |
| Vendanges : | Manuelles |
| Rendement : | 31 hl/ha |
| Vinification: | Pressurage long et doux. Débouillage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois. |
| Elevage : | Sur lies fines, en vieux foudre. |

