

JUSTIN BOXLER

11^{ème} génération

Wineck-Schlossberg

Cette bouteille témoigne de l'expression du Grand Cru Wineck-Schlossberg avec pour seule influence le microclimat alsacien. Vignoble de coteaux incliné à 45°, surplombant la commune de Katzenthal. Terroir granitique exposé sud, sud-est composé de granit à deux micas. Ce vin est issu d'une parcelle : le « Stichlen » plantée en trois temps : 1980, 1986 et 1996. Suite à une vendange manuelle, les jus fermentent naturellement sous l'impulsion des levures indigènes. L'élevage sur lies se fait pendant près d'une année dans des foudres de chêne centenaires suivi d'un vieillissement en bouteille avant commercialisation.

Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune brillant.

Le nez s'ouvre sur des notes de raisins passerillés. La bouche est riche avec des arômes de fruits confits.

La finale est puissante.

Acidité (H2SO4)	2.53 g/L
Acidité (H2T)	3.87 g/L
Sucre résiduel :	64.65 g/L
Alcool :	13.60 % vol

Cépage :	100% Gewurztraminer
Millésime :	2018
Terroir :	Granit à deux Micas
Vendanges :	Vendanges manuelles
Rendement :	40 hl/ha
Vinification:	Préssurage long et doux. Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.
Elevage :	Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire.

