

# JUSTIN BOXLER

*Depuis 1672*

## Origines

Cette bouteille témoigne de l'expression du Lieu-dit Pfoeller avec pour seule influence le microclimat alsacien.

Situé sur une zone de failles, ce sol argilo-calcaire est composé de Muschelkalk à l'Ouest et de Bajocien à l'est et surplombe la commune de Ingersheim. Ce vin est composé de plusieurs parcelles, le « Erdhaeuser » plantée en 1964 et 1969 et le « Baenert » en 1972.

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.

## 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)	4.01 g/L
Acidité totale (Tartrique)	6.14 g/L
Sucre résiduel :	3.2 g/L
Alcool :	13.70 % vol

Cépage : 100% Riesling

Agriculture : Biologique

Millésime : 2022

Terroir : Marno-Calcaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 50 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.

