

JUSTIN BOXLER

11^{ème} génération

Kalkofen

Parcelle historique du domaine, plantée en 1965, cette vigne est la doyenne de notre vignoble. Les pieds de Gewurztraminer, solidement enracinés depuis près de soixante ans, témoignent d'une remarquable résilience face aux années et aux caprices du climat. Ce profond enracinement confère au vin une intensité aromatique rare, gage d'une grande complexité. Le millésime 2022, marqué par des conditions particulièrement chaudes, accentue encore la richesse, la rondeur et la gourmandise propres à ce cépage.

Dégustation et informations techniques

Le nez s'ouvre sur des notes d'oranges confites, de surmaturation.

La bouche est ample, riche et concentrée avec une jolie richesse qui apporte une finale puissante et avec une belle rondeur, pleine de gourmandise.

Acidité totale (H ₂ SO ₄)	2.16 g/L
Acidité totale (Tartrique)	3.30 g/L
Sucre résiduel :	15.4 g/L
Alcool :	14.00 % vol

Cépage :	100% Gewurztraminer
Millésime :	2022 AB
Terroir :	Dominance argile
Vendanges :	Manuelles
Vinification:	Pressurage long et doux. Débouillage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.
Elevage :	Sur lies fines, en vieux foudre.

