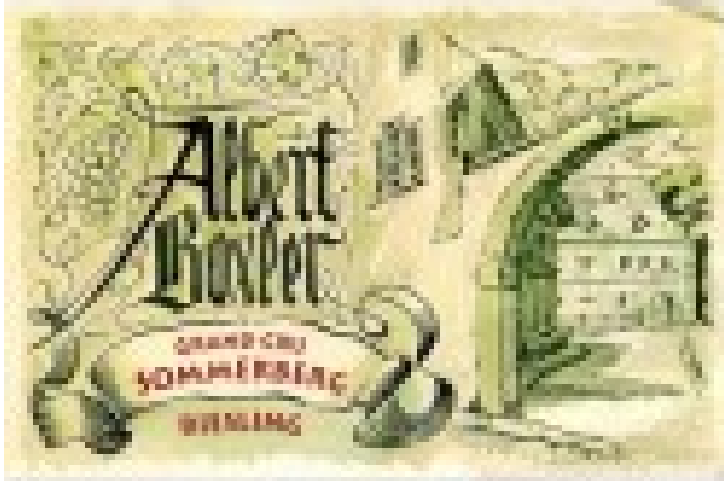


Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "E" 2016



Prix du produit :

69,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2016

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Sommerberg "E"

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 98/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "E" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *Les 2016 sont des vins racés avec de la matière. Dans une perspective de garde, la complexité et les amers nobles sont au rendez-vous avec le Sommerberg E.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20 . *Superbe réussite des 2016, avec des vins un peu moins en densité que 2015 mais qui vieilliront à la perfection. Apogée de 2022 à 2036.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, oct 2018), 98/100. *From 45- and 47-year-old vines in a very steep and stony plot that is 400 meters above sea level, the 2016 Riesling Grand Cru Sommerberg Eckberg (or Sommerberg E in Europe) is superbly floral on the pure, mineral, fruity nose that reflects the granitic soil of the Sommerberg perfectly. This nose is like a painting of granite or granitic Riesling from an ideal world. Lush and round but highly elegant and refined on the palate, this is a salty, pure, intense and very persistent Eckberg with an endlessly salty, lush and elegantly fruity finish. Next to the Brand Kirchberg, this is Albert Boxler's finest Riesling from the 2016 vintage, although it probably needs more time to develop. It has lingering salinity combined with very fine tannins, and the aftertaste is endless. This is a great, great Riesling, and it will improve further with bottle age. Tasted October 2018. Drink date 2023-2040*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% riesling.

Terroir : granite. Lieu-dit Eckberg.

Culture : bio non certifié

Vendange : manuelle.

Vinification : pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle.

Elevage : sur lies en vieux foudres. Non collé.

Description brève du produit :

"E" pour le terroir d'Eckberg. Une des cuvées les plus recherchées de Boxler. A déguster avant les riches 2015. 18/20 RVF, 98/100 Reinhardt/Parker.