

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2016



Prix du produit :

69,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2016

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Sommerberg "D"

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *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, alors que le D est plus chaleureux.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : Coup de coeur 18,5/20 . *Le plus caillouteux de tous les sommerbergs, compact et serré dans son expression minérale, forte puissance qui doit encore se dompter en bouteille, belle garde prévisible. Apogée de 2022 à 2036.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhart, oct 2018), 97/100. *From a southeast-facing plot at 250-290 meters in altitude with 70+-year-old vines on granite over Muschelkalk (triassic limestone) soils, the 2016 Riesling Grand Cru Sommerberg Dudenstein opens with a greatly refined and aromatic bouquet of pineapples spiced with granite powder and smoked figs and plums. Generous and highly elegant, the palate is pure, refined and lush, with lovely bitters on the long and even somewhat astringent finish. Round and fruity in the aftertaste, this is a well-concentrated and perfectly ripe Dudenstein and another great wine that will improve over the years. Tasted October 2018. Drink date 2018-2040*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : riesling 100%.

Terroir : granite.

Vendange : manuelles.

Culture : bio non certifié.

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

Elevage : sur lies en vieux foudres. Non collé.

Description brève du produit :

La Parcelle Dudenstein donne son initiale à cette cuvée "D" très minérale, qualificatif de la "patte" Boxler par excellence. A déguster avant les 2015. coup de coeur et 18,5/20 B+D.