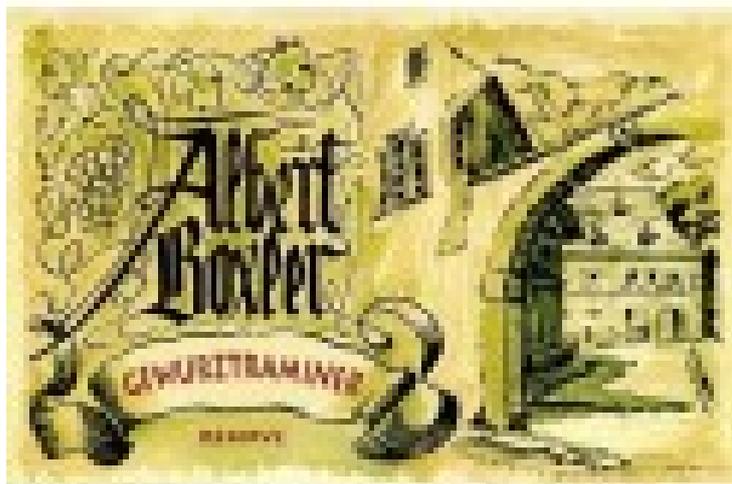


Domaine Albert Boxler Gewürztraminer "Réserve" blanc demi-sec 2013



Prix du produit :

110,40 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2013

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: gewürztraminer

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE ALBERT BOXLER

Commentaires sur ce **Domaine Albert Boxler Gewurztraminer Réserve 2013** :

Jean Boxler : *Les Gewürztraminer 2013 du Grand Cru Brand manquaient d'élégance lorsqu'ils étaient dégustés seuls, donc nous ne les avons pas isolés, et nous les avons mélangés avec les autres de la réserve : le résultat était très beau, avec un joli aromatique sur les épices, et presque une sensation de vin sec, tendu et équilibré malgré ses 18 g de sucre résiduel ! Idéal pour des plats épicés.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : 14,5/20. *L'année a été atroce pour ce cépage, et Jean a déclassé ses meilleures parcelles dans cette unique cuvée. Le fruité est gourmand, légèrement confit, la bouche affirme des nuances plus poivrées, avec de la rondeur et très peu de sucre. Gourmand, c'est le mot. Apogée de 2015 à 2019.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, oct. 2015) : *2013 wasn't the year of*

Gewurztraminer, so Boxler produced just one wine, the 2013 Gewurztraminer Réserve, a blend of the de-classified crus Heimbouurg, Brand, Boland and Pfoeller. Very clear and aromatic on the nose ; fresh pineapple aromas and a lovely floral perfume (jasmine) lead to a very elegant and finesse-full palate, with a lingering piquancy and salinity. Round and mineral, this is a medium-dry styled Gewurztraminer with 13.5% alcohol, some 20 grams of residual sugar and lovely marjoram aromas in the aftertaste. Surprisingly good. Drink date : 2015-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Gewurztraminer (100%)

Terroir : calcaires

Vendanges : manuelles

Culture : biologique (non certifié)

Vinification : pressurage raisin entier

Description brève du produit :

Un rare gewurztraminer sec et équilibré, qui bénéficie de l'apport qualitatif des vignes situées sur le Grand Cru Brand, non vinifié séparément en 2013. **90/100** Reinhardt/Parker.