Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2019

Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)
Millésime: 2019
Appellation: Alsace
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Sommerberg "D"
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 96+/100
Cépage dominant: riesling
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

95/100 RVF. La Parcelle Dudenstein donne son initiale à cette cuvée "D" très minérale, qualificatif de la "patte" Boxler par excellence.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2019

Guide RVF des meilleurs vins de France 2022 (sept. 2021) : (sept. 2021). 95/100. "Les

différentes versions du Sommerberg nous enchantent, à commencer par les rieslings. Plus épicé encore avec ses notes de coriandre, D gagne en vivacité, avec une trame tranchante très aiguisée en finale : un riesling des plus percutants".

Guide Bettane et Desseauve 2022: **98/100**. *Le plus compact des trois grands crus présentés cette année, avec une forte emprise saline en bouche, et cette maturité de fruit (famille agrumes) remarquable dans ce millésime. Lui aussi ira loin.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : **96+/100***. The 2019 Riesling Grand Cru Sommerberg Dudenstein has an intense lemon color and opens with a deep, intense and granitic, highly complex bouquet of perfectly ripe and lush lemon fruits with iodine notes. On the palate, this is an elegant, rather classic, very salty, crystalline and terroir-driven Riesling that is compact and still edgy but also rich and shows a very long, intense and powerful, endlessly saline finish. This is another long-distance runner that will benefit from further bottle age. 13.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink date 2030-2055.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% riesling.

Terroir : granite.

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.