

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg 2020



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2020

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un niveau au dessus du simple riesling. Grande matière et belle acidité. Magnifique.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **95/100**. *"Le niveau des 2020 est exceptionnel. Grande pureté aromatique dès le simple Sommerberg, vin juteux dont les saveurs de fruits mûrs et l'éclat en finale composent un blanc structuré et complet"*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : **95/100**. *Boxler's 2020 Riesling Grand Cru Sommerberg offers a clear, deep, pure and complex bouquet with perfectly ripe fruit aromas intertwined with the beautifully flinty and floral or herbal terroir notes of the super steep Sommerberg. The fruit is virtually perfectly ripe and irresistibly aromatic. On the palate, this is a perfectly round and balanced Riesling with dense fruit intertwined with mineral texture, density and grip. The finish reveals very fine tannins and impressive intensity, but nothing here is too loud, too willing or too rich. This is a beauty with highly finessed acidity and serene character, despite its serious complexity. This Sommerberg gives great pleasure immediately. 14% stated alcohol (which isn't noticeable). Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink date 2022-2050.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : riesling (100%)

Vendanges : manuelles

Vinification : pressurage raisin entier

Elevage : fermentation de 2 à 6 mois