

JUSTIN BOXLER

11ème génération

Wineck-Schlossberg

Cette bouteille est le témoignage de l'expression du Wineck-Schlossberg classé Grand Cru, dans sa manière la plus singulière avec pour seule influence le micro-climat alsacien. Vignoble de coteaux incliné à 45°, surplombant la commune viticole de Katzenthal. Arène granitique composée de granit à deux micas. Ce vin est composé de deux parcelles, le « Stichlen » plantées en 1980.

Vendangés à la main, les raisins sont pressés doucement durant 6 heures pour préserver leurs arômes. La vinification se fait par gravité et l'élevage sur lies fines dans des foudres de chêne centenaires avant une mise en bouteilles estivale.

Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune brillant.
Le nez est puissant sur des notes de clous de girofle.
La bouche est riche avec des arômes épicés.
La finale est équilibrée.

Acidité (H2SO4)	2.11 g/L
Acidité (H2T)	3.23 g/L
Sucre résiduel :	20.29 g/L
Alcool :	14.23 % vol

Cépage : 100% Gewurztraminer
Millésime : 2017
Terroir : Granit à deux Micas
Vendanges : Vendanges manuelles
Rendement : 24 hl/ha
Vinification: Préssurage long et doux.
Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.
Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire.

