



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Tradition

Assemblage de différentes parcelles et de différents cépages de notre vignoble. Sol à forte dominance granitique.

Les vins sont frais, prêt à boire dans les 4 ans après la mise en bouteille.

Âge du parcellaire : 35 ans
1670 bouteilles produites (Uniquement en litre)

Commentaire de dégustation

La couleur est jaune or avec une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur des notes boisées et fumées.

La bouche est puissante et grasse, légèrement fumée C'est un vin suave et gourmand en finale avec un bel équilibre.

Caractéristiques

Cépage : 100%
Millésime : 2018
Terroir : Marnes et calcaires
Vendanges : Manuelles
Rendement : 64 hl/ha
Vinification: Macération pelliculaire de 15 heure à froid avant pressurage. Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.
Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

Données techniques

Acidité totale (H2SO4)	3,05 g/L
Acidité totale (Tartrique)	4,67 g/L
Sucre résiduel :	19,5 g/L
Alcool :	13,5 % vol

EDELZWICKER