

# Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**237,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2020

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Sommerberg "D"

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **96/100**. *"Le niveau des 2020 est exceptionnel. Les trois rieslings parcelaires du Sommerberg se distinguent : notes de chlorophylle au nez du Vanne, plus discret aromatiquement, dont la chair assez ample mais fuselée se fait vibrante et caressante en même temps; profil plus aiguisé et tendu dans Dudenstein, vin ferme et tranchant, qui se fait svelte et sapide, sans concession, rigoureux sans être strict."*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, mars 2023) : **96/100**. *The 2020 Riesling Grand Cru Sommerberg Dudenstein is another adorable wine from Jean Boxler. From about 70-80-year-old vines on deeper, marlier soils with a granite layer, the 2020 shows a coolish, clear and refined bouquet of crushed stones, iodine and delicate citrus notes. On the palate, this is a vivacious, even nervous, vibrantly fresh and mineral Sonnenberg with bright and fresh Riesling fruit and a leaner, more vertical structure compared to Vanne and Eckberg. The Dudenstein is less powerful and rich compared to its brothers, but it's a classic, stimulating and refreshing Riesling with great aging potential. This is about 14% alcohol, which we do not taste or feel. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink date 2026-2050.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : riesling 100%.

**Terroir** : granite.

**Vendange** : manuelle.

**Culture** : bio non certifié.

**Vinification** : Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle.

**Elevage** : sur lies en vieux foudres. Non collé.

**Description brève du produit :**

96/100 RVF. La Parcelle Dudenstein donne son initiale à cette cuvée "D" très minérale, qualificatif de la "patte" Boxler par excellence.