

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Brand, Terre de feu

Cette bouteille est le témoignage de l'expression du Brand 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 Turkheim. Arène granitique composée de granit à deux micas. Ce vin est composé d'une seule parcelle, le « Kirchtal », plantée en 1982. 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 centenaire avant une mise en bouteilles estivale.

Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune soutenue.

Le nez est expressif sur des notes minérales et épicées, zestes d'agrumes.

La bouche est racée et fine.

La finale est droite et fraîche.

Acidité (H2SO4) 4.51 g/L

Acidité (H2T) 6.90 g/L

Sucre résiduel : 3.84 g/L

Alcool : 13.42 % vol

Cépage : 100% Riesling

Millésime : 2018

Terroir : Granite à deux micas de Turkheim

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 46 hl/ha

Vinification: Préssurage long et doux.
Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire.

