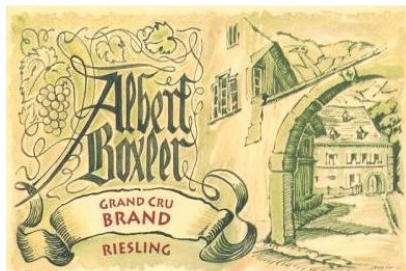


# Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Brand 2016

Prix du produit :

**348,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2016

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Brand

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Brand 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : *Les 2016 sont des vins racés avec de la matière. La série des rieslings est dominée par le Brand qui est d'un équilibre rare : un grand vin.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15/20 . *Superbe réussite des 2016, avec des vins un peu moins en densité que 2015 mais qui vieilliront à la perfection. Apogée de 2018 à 2024.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhart, oct 2018), 94/100. *oxler's 2016 Riesling*

---

*Grand Cru Brand displays an intense yellow color and a very elegant and intensely aromatic bouquet of ripe fruits intertwined with floral and flinty/herbal notes of crushed stones; there are lime blossom and honey notes here too. The palate is highly elegant and fine, balancing fruit and minerals in a perfect way, giving a juicy texture with fine minerals and piquant acidity that is perfectly integrated, leading to a long and salty finish. This 2016 Brand is a great Riesling from one of Alsace's most prestigious vineyards. Beautifully balanced. Tasted October 2018. Drink date 2018-2033*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Vendange** : manuelle.

**Vinification et élevage** : Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle. Elevage sur lies en vieux foudres.

**Description brève du produit :**

L'autre grand cru signé Boxler (avec Sommerberg). Très réussi en 2016, mais encore un peu jeune en 2018 lorsqu'ils sortent du chai.