



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.domaine-ostertag.fr

A360P MUENCHBERG – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE OSTERTAG 14,5% 2014

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune paille et assez consistant (arcs petits et gouttes lentes)

EXAMEN OLFACTIF: acacia, jacinthe, foin, herbe fraîche, amande, noix, bois et coing

EXAMEN GUSTATIF: le paramètre de l’alcool est bien représenté; la tendance mineral-salée se déplace vivement dans le centre de la langue et la structure du vin (sous forme de poids du vin au niveau de bouche) est très importante; la persistance aromatique intense s’élève environ à 7/8 secondes

MARIAGE: salade de calamars

MON OPINION PERSONELLE: un vin qui traite systématiquement les points de qualité dans chaque examen et qui représente un véritable exercice d’haute degustation pour les buveurs