



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.kreydenweiss.com

CLOS REBERG – CRU D’ALSACE – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – MARC KREYDENWEISS 12,5% 2014

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune verdâtre avec des reflets jaune pailles et assez consistant (arcs petits et gouttes lentes)

EXAMEN OLFACTIF: citron, citronnelle, agrumes, pêches cumin, réglisse, graine de fenouil, épices douces, silex et fleurs blanches

EXAMEN GUSTATIF: l’effet des polyalcools (douceur et rondeur du vin) est dominant; il y a juste un pointe de salivation et un peu de note minéral-salée; la structure (sous forme de poids du vin au niveau de bouche) es vigoureux et la persistance aromatique intense s’élève environ à 8/9 secondes

MARIAGE: salade exotique aux crevettes

MON OPINION PERSONELLE: un vin qui est la plus classique expression du terroir, avec beaucoup de longueur, très puissant et pas épuisé; je le recommanderai pour un anniversaire de mariage