



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.bott-geyl.fr

**GEWÜRZTRAMINER FURSTENTUM GRAND CRU – VIN D'ALSACE – APPÉLATION ALSACE
GRAND CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE BOTT-GEYL 13,5% 2008**

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune doré et assez consistant (arcs petits et gouttes rapides)

EXAMEN OLFACTIF: litchis, agrumes, cannelle, pan d'épices, caramel, pivoine et gardenia

EXAMEN GUSTATIF: un vin plus doux que semi-sec, avec une sécheresse alcoolique qui est en parfaite concordance avec la structure général du vin; la sensation minéral-salée (sous forme de démangeaison dans la partie dorsale de la langue) contrebalance l'effet de la douceur donné par les polyalcools; la persistance aromatique intense s'élève environ à 12/13 secondes

MARIAGE: tarte brioche aux fruits

MON OPINION PERSONELLE: un'émotion gustative presque idyllique qui vous transporte dans la dimension de vins de haute qualité qui sont mis en valeur grâce au mariage avec des desserts