



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.vinskientzler.com

**GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU – OSTERBERG – VIN D'ALSACE – APPÉLATION ALSACE
GRAND CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE KIENTZLER 13,5% 2014**

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

EXAMEN OLFACTIF: litchis, agrumes, fruits de la passion, ananas, rose blanche, géranium, gingembre, cardamome, crème fraîche et vanille

EXAMEN GUSTATIF: pour ce qui concerne la sensation sucrée, il s'agit d'un vin entre sec et semi-sec; la sécheresse alcoolique est présente et les polyalcools donnent la juste rondeur au vin; la structure général est consistant et la persistance aromatique intense s'élève environ à 7/8 secondes

MARIAGE: pâtes au pesto genovese

MON OPINION PERSONELLE: alors que le vin s'apprête à surprendre les papilles gustatives, une recette des pâtes au pesto genovese est en train d'être préparée pour le mariage le plus classique du Gewürztraminer