



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.klur.net

**GEWÜRZTRAMINER KLUR – VIN D'ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – VIGNOBLE
KLUR CLÉMENT – AGRICULTURE BIOLOGIQUE 13,5% 2012**

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

EXAMEN OLFACTIF: litchis, ananas, rose, pivoine, gardenia, fruits exotiques et fruits confits

EXAMEN GUSTATIF: un vin semi-sec où l'effet des polyalcools (doceur et rondeur du vin) est intéressant parce qu'il laisse ouvert un espace aux sels minéraux (demangeaison dans la partie dorsale de la langue) et permet à la structure de confirmer son pouvoir dans le palais; au final il est légèrement amer avec un saveur à litchi et ananas, et la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

MARIAGE: cuisine chinoise

MON OPINION PERSONELLE: le vignoble reçoit plus de soleil, les raisins ont une quantité plus grande de sucre et le résultat final est un vin semi-sec agréable qui pourrait être marié avec une bonne recette de cuisine chinoise