



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.beckhartweg.com](http://www.beckhartweg.com)

**GEWÜRZTRAMINER SÉLECTION DE GRAINS NOBLES – VIN D'ALSACE – APPÉLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE – BECK-HARTWEG VIGNERONS 12% 2007**

**EXAMEN VISUEL:** limpide et jaune doré

**EXAMEN OLFACTIF:** vanille, litchi, crème de pâtisserie, prune jaune, mandarine, confiture de poire, feuilles de thé, essence de camomille et fleurs blanches

**EXAMEN GUSTATIF:** il est perceptible un bon pourcentage de la salivation dans les zones latérales de la bouche et la sapidité (notes minéral-salées) est très importante dans la partie dorsal de la langue; il est bien structuré et justement douce; la persistance aromatique intense s'énlève environ 12/13 secondes

**MARIAGE:** rousquilles fondants du Roussillon

**MON OPINION PERSONELLE:** c'est le vin du domaine qui reçoit le plus de appréciations: la sensation de démangeaison généré par la note mineral-salée est presque parfaite, la structure est colossal et la persistance gustative est supérieur à toutes les attentes; il s'agit d'un vin qui entretient la mémoire avec souvenirs inoubliables