



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.klur.net

GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU WINECK SCHLOSSBERG – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE GRAND CRU CONTRÔLÉE – VIGNOBLE KLUR CLÉMENT – AGRICULTURE BIOLOGIQUE 13,5% 2010

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

EXAMEN OLFACTIF: litchis, fruits de la passion, ananas, mangue, pêche jaune, pivoine, gardenia, acacia, cardamome, pain d’épices, fruits exotique et fruits confits

EXAMEN GUSTATIF: un vin doux qui donne une importance particulière à la douceur, à l’acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) et à la minéralité (sous forme de demangeaison dans la partie dorsale de la langue); la sensation du final de la bouche est légèrement amer avec le saveur d’ananas; la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

MARIAGE: tarte aux pêches sur crème d’amande

MON OPINION PERSONELLE: un vin excellent (grand bouquet olfactif et équilibre presque parfait dans la bouche); idéal au final de repas pour faire un mariage avec une tarte de fruit