



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.domaine-haag.fr

**GEWÜRZTRAMINER – ZINNKOEPFLE – CUVÉE MARIE – VIN D'ALSACE – APPÉLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE – DOMAINE JEAN-MARIE HAAG 14,5% 2014**

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

EXAMEN OLFACTIF: litchis, fruits de la passion, peau d'agrumes, pêche jaune, cannelle et pain d'épices

EXAMEN GUSTATIF: pour ce qui concerne le pourcentage de sucre, il est un vin plus semi-sec que sec; il est possible de reconnaître une très généreuse note mineral-salée avec une bonne acidité (salivation dans les zones latérales du palais); la rondeur du vin porte vers la sensation d'un équilibre général et la structure est notable; au final de la bouche il y a un saveur de litchis, légèrement amer; la persistance aromatique intense s'élève environ à 10/11 secondes

MARIAGE: Morbier A.O.P.

MON OPINION PERSONELLE: un excellent vin où la sensation sucré trouve sa contrepartie dans le saveur légèrement amer au final de la bouche; il s'agit d'un grand Gewürztraminer (un bouquet olfactif très varié et un équilibre de bouche spectaculaire) qui devrait être marié avec un tableau de fromages, mais la grande personnalité de ce vin impose un tête à tête avec le petit frère du Comte, c'est-à-dire le Morbier