



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.vins-stoeffler.com

GEWÜRZTRAMINER – GRAND CRU FRANKSTEIN – ALSACE GRAND CRU – APPÉLATION ALSACE GRAND CRU CÔNTRÔLÉE – AGRICULTURE BIOLOGIQUE – DOMAINE VINCENT STOEFFLER 13,5% 2012

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune doré

EXAMEN OLFACTIF: litchis, vanille, fruit de la passion, abricot, fruit exotiques, rose, gardenia, poivre blanc et caramel

EXAMEN GUSTATIF: nous pouvons remarquer que la première impression nous est donnée par un expressif éventail d'arômes et une structure éloquent; il est possible de reconnaître une très généreuse note mineral-salée avec une captivant acidité (salivation dans les zones latérales du palais); au final de la bouche on perçoit l'arôme de litchis qui montre la parfaite correspondance avec la sensation perçue pendant el examen olfactif; la persistance aromatique gustative s'énlève environ de 7/8 secondes

MARIAGE: wok de fruits de mer aux legumes (cuisine chinoise)

MON OPINION PERSONELLE: pour apprecier ce gewürztraminer, il suffit d'approcher le verre au nez pour la merveilleuse explosion des arômes et de faire la mise en bouche pour découvrir les fantastiques saveurs qui occupent le palais, en demandant le parfait mariage avec une recette de la cuisine chinoise