



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.vinskientzler.com

**MUSCAT GRAND CRU – KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE
GRAND CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE KIENTZLER 13% 2014**
Muscat Ottonel

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune verdâtre et peu consistant (arcs petits et gouttes rapides)

EXAMEN OLFACTIF: arôme aromatique du Muscat, graine de coriander, acacia, fruit rose blanche, fleur d’orange, agrumes, foin et herbe sèche

EXAMEN GUSTATIF: la salivation de la bouche est contrebalancée par une forte présence de sels minéraux (sous forme de demangeaison dans la partie dorsale de la langue); la structure général est robuste et l’harmonie de bouche résulte récompensant; la persistance aromatique intense s’élève environ à 9/10 secondes

MARIAGE: filet du poisson au four

MON OPINION PERSONELLE: un vin sous le signe de la continuité: il est marqué par un éventail des arômes typiques du Muscat et par une plaisante harmonie de bouche