



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.vins-reyser.com

MUSCAT – VIN D’ALSACE – APPÉLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE – DOMAINE HUBERT REYSER 12,2% 2014

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune verdâtre

EXAMEN OLFACTIF: poire, pomme, pamplemousse, crème de pâtisserie, chocolat blanc, vanille et marguerite

EXAMEN GUSTATIF: la douceur gagne la première place, suivie par la richesse de la salivation qui donne équilibre en contrebalançant la sécheresse alcoolique; au final de la bouche on perçoit l’arôme de pamplemousse qui montre la parfaite correspondance avec la sensation perçue pendant l’examen olfactif; la persistance aromatique intense s’élève environ à 5/6 secondes

MARIAGE: baguette avec jambon sec de Savoie

MON OPINION PERSONNELLE: il est très naturel (pour ses hautes qualités) offrir à ce vin la possibilité d’être inséré dans une carte de vins internationale