



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.vinskientzler.com](http://www.vinskientzler.com)

**MUSCAT – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE KIENTZLER**

**12,5% 2014**

**Muscat Petits Grains + Muscat Ottonel**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** arôme aromatique du Muscat, graine de coriander, acacia, geranium, orange, melon, figue blanc et bouquet de raisin frais

**EXAMEN GUSTATIF:** la douceur du vin accompagne la salivation (dans les zones latérales de la bouche) pour arriver à un intéressant équilibre gustatif; au final de la bouche il y a les saveurs de l’orange et du figue (en parfaite correspondance avec l’examen olfactif) et la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

**MARIAGE:** macédoine de légumes

**MON OPINION PERSONELLE:** un vin qui peut être de plus en plus fêté parce que il a des caractéristiques que lui donne beaucoup des chances de réussite pendant tous les repas où il y a une recette avec les légumes