



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



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

**PINOT GRIS LERCHENBERG – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – MARC KREYDENWEISS 12,5% 2014**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune paille avec des reflets jaune dorés et assez consistant (arcs grands et gouttes lentes)

**EXAMEN OLFACTIF:** fruits jaunes, arômes fumés, coing, acacia, noisette, abricot, sous-bois et fruits secs

**EXAMEN GUSTATIF:** l’acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la langue) est importante tandis que la sécheresse alcoolique est inférieure; au final de la bouche il y a un saveur légèrement amer et la persistance aromatique intense est de 6/7 secondes

**MARIAGE:** lapin à la moutarde

**MON OPINION PERSONELLE:** ce pinot gris est fondée sur une idée de arômes divers et distingués et sur un esprit de équilibre gustatif, ce qui approche le vin à tous les palais et au goût international