



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.kreydenweiss.com

RIESLING ANDLAU – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – MARC KREYDENWEISS 13% 2014

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

EXAMEN OLFACTIF: pêche, poire, fruits compotes, fleurs blanches, tilleul, ortie blanche, anis, cumin et pierre à fusil

EXAMEN GUSTATIF: la sensation des polyalcools (douceur et rondeur du vin) est associée avec le niveau de sels minéraux (note mineral-salée) présent dans la partie centrale de la langue; au palais le vin est bien structuré et la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

MARIAGE: cabrichaud au lardon

MON OPINION PERSONNELLE: ce vin semble bien organisé pour avoir à disposition tous les paramètres qui permettent vivre une expérience dégustative constante et en même temps puissante