



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



[www.domaine-ostertag.fr](http://www.domaine-ostertag.fr)

**RIESLING FRONHOLZ – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE OSTERTAG 13% 2014**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, tilleul, ortie blanche, graine de fenouil et épices douces

**EXAMEN GUSTATIF:** une bonne sensation alcoolique est contrebalancé par une riche douceur qui s’étend dans tout la bouche; le vin est supporté par une notable structure et la persistance aromatique intense est de 8/9 secondes

**MARIAGE:** omelette au fromage

**MON OPINION PERSONELLE:** l’objectif de ce vin est de faire connaître la valeur du cépage Riesling et les possibilités d’avoir un divers développement sur plusieurs terroirs avec des resultats toujours excellents