



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.vinskientzler.com

**RIESLING GRAND CRU – GEISBERG – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE GRAND CRU
CONTRÔLÉE – DOMAINE KIENTZLER 13,5% 2013**

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

EXAMEN OLFACTIF: citron, citronnelle, pamplemousse, pêche blanche, herbe fraîche, ortie blanche, fleurs blanches, anis, graine de fenouil et silex

EXAMEN GUSTATIF: la sécheresse alcoolique trouve son équilibre avec la salivation; la structure du vin est très intéressante et l’harmonie de la bouche est facilement réalisable; la persistance aromatique intense est de 11/12 secondes; un vin avec un grand potentiel de vieillissement

MARIAGE: quiche au saumon frais

MON OPINION PERSONELLE: tous les paramètres dégustatifs sont prédefinis pour l'excellence œnologique, dans le sens que participent activement et mutuellement à la composition d'un ravissant bouquet olfactif et d'une brillante harmonie gustative