



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.domaineweinbach.com

**RIESLING GRAND CRU – SCHLOSSBERG – ALSACE GRAND CRU – APPÉLATION ALSACE GRAND
CRU CONTRÔLÉE – DOMAINE WEINBACH 13,5% 2014**

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

EXAMEN OLFACTIF: citron, citronnelle, pêche blanche, tilleul, ortie blanche, fruits tropicaux (mangue et cherimoya) et fleurs blanches

EXAMEN GUSTATIF: la sécheresse alcoolique et les sensations de douceur et de rondeur du vin sont paramètres dominants à la mise en bouche; l'acidité (sous forme de salivation dans les zones latérales de la bouche) est très intéressante et la structure général du vin est robuste et solide; au final de la bouche il y a les saveurs du mangue et de la *cherimoya* (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif) et la persistance aromatique intense est de 9/10 secondes

MARIAGE: langoustes grillés

MON OPINION PERSONELLE: un vin avec un grand potentiel de vieillissement qui bien se prête à la conversation, mais aussi au mariage avec une importante recette comme une langouste au grill; tout semble complètement nouveau, mais absolument familier, dans le sens que plus l'effet de la dégustation est agréable, plus le vin est plaisant