



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.vins-stoeffler.com

**RIESLING SÉLECTION DE GRAINS NOBLES – LIEU-DIT MUHLFORST – APPÉLATION ALSACE
CÔNTROLÉE – AGRICULTURE BIOLOGIQUE – DOMAINE VINCENT STOEFFLER 13% 2006**

EXAMEN VISUEL: limpide et jaune ambre

EXAMEN OLFACTIF: miel de acacia, caramel, confiture d'agrumes, zeste de citron, fruits confits, orange, poire, foin et fleurs jaunes

EXAMEN GUSTATIF: le vin est bien douce et aussi bien structuré; il est détectable la sensation intense des notes minérales dans la partie dorsale de la langue; nous pouvons également percevoir une salivation très intéressante dans les zones latérales de la bouche; la correspondance entre le nez et la bouche est fantastique (les arômes sont le citron et le miel), et la persistance aromatique intense s'élève environ à 13/14 secondes

MARIAGE: Bleu de Causses AOP – affiné en caves naturelles

MON OPINION PERSONNELLE: ce vin appartient au monde des grains nobles; ce monde a été immortalisé dans plusieurs descriptions et beaucoup de fiches dégustatives, malgré cela, ce vin mérite une place particulière parce que ses paramètres dégustatifs sont excellents à tous égards