



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



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

**RIESLING – VALLÉE NOBLE – VIN D'ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE JEAN-MARIE HAAG 12,5% 2013**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** pêche jaune, citron confit, fruits compotes, anis, graine de fenouil, tilleul, ortie blanche et fleurs blanches

**EXAMEN GUSTATIF:** la chaleur alcoolique est accompagné par la rondeur du vin; les sels minéraux (sous forme de démangeaison dans la parte dorsale de la langue) sont très puissants et la structure général du vin (sous la forme de poids du vin au niveau de palais) est importante; au final de la bouche on perçoit l'arôme de la pêche qui montre la parfaite correspondance avec la sensation perçue pendant el examen olfactif; la persistance aromatique intense s'élève environ à 8/9 secondes

**MARIAGE:** le coq au riesling

**MON OPINION PERSONELLE:** le Riesling est le cépage le plus planté et ce vin est le vin que se garde plus facilement; il est possible percevoir l'arôme de hydrocarbure à partir de 15 ans de vieillissement, juste pour l'apprécier mieux et pour pouvoir déclarer son haut niveau de qualité oenologique