



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.klur.net

RIESLING WINECK SCHLOSSBERG – CLÉMENT KLUR – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – VIGNOBLE KLUR CLÉMENT – AGRICULTURE BIOLOGIQUE 13,5% 2012

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

EXAMEN OLFACTIF: agrumes, pêche, abricot, citron confit, orange, fruits tropicaux et fleurs blanches

EXAMEN GUSTATIF: la sécheresse alcoolique est puissante avec l'impression d'une grande présence de sels minéraux; la structure est et au final de la bouche il y a le saveur des agrumes (en parfaite correspondance avec l'examen olfactif); la persistance aromatique intense est de 6/7 secondes

MARIAGE: poisson cru (sushi)

MON OPINION PERSONELLE: un bon riesling qu'il est dans la position de mériter une mention particulière pour la correspondance des arômes entre le nez et la bouche; le résultat du mariage avec le sushi pourrait être très intéressant