



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.vins-stoeffler.com

**RIESLING – KIRCHBERG DE BARR – ALSACE GRAND CRU – APPÉLATION ALSACE GRAND CRU
CÔNTRÔLÉE – AGRICULTURE BIOLOGIQUE – DOMAINE VINCENT STOEFFLER 13,5% 2014**

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

EXAMEN OLFACTIF: pamplemousse, agrumes, pêche jaune, fleurs blanches, ortie blanche, réglisse, graine de fenouil et silex

EXAMEN GUSTATIF: il est perceptible un bon pourcentage de salivation dans les zones latérales de la langue; la sapidité (notes minéral-salées) est très importante et on peut définir la structure comme une structure robuste; il a une intrigante note alcoolique dans le sens qui génère une notable sécheresse alcoolique au niveau de bouche; au final de la bouche on perçoit les arômes de pamplemousse, de pêche et de réglisse qui montre la parfaite correspondance avec les sensations perçues pendant l'examen olfactif; la persistance aromatique intense est de 8 secondes

MARIAGE: langoustines grillées

MON OPINION PERSONELLE: il met l'âme en mouvement parce que les occasions de recevoir émotions stimulantes et sérieuses foisonnent, ce qui fait de ce vin un produit de haute qualité