



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.beckhartweg.com

RIESLING GRAND CRU – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – AGRICULTURE BIOLOGIQUE – FLORIAN BECK-HARTWEG VIGNERON 12,5% 2013

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

EXAMEN OLFACTIF: pêche, fruits compotes, fruits secs, citron confit, tilleul, ortie blanche, anis, graine de fenouil et pierre à fusil

EXAMEN GUSTATIF: il est perceptible une grande structure au niveau de la bouche qui laisse un espace important aux notes mineral-salées; la salivation avec la chaleur alcoolique complètent la session degustative; la correspondance des arômes entre le nez et la bouche (citron et anis) confirme l’haute qualité du vin; la persistance aromatique intense est de 7/8 secondes

MARIAGE: escalopes de veau à la crème

MON OPINION PERSONELLE: le spectacle des arômes et des sensations est fantastique parce que montre une continuité et une correspondance qui déclarent que ce Grand Cru est un vin sensationnel