



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.kreydenweiss.com](http://www.kreydenweiss.com)

**WIEBELSBERG GRAND CRU – VIN D’ALSACE – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – MARC KREYDENWEISS 13,5% 2014**

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

**EXAMEN OLFACTIF:** agrumes, pêche, poire, citron confit, anis, cumin, réglisse et pétrole

**EXAMEN GUSTATIF:** la douceur au palais est soutenue par une bonne structure à la bouche; la salivation est abondante dans les zones latérales de la langue et la persistance aromatique intense est de 8/9 secondes;

**MARIAGE:** filet mignon de porc

**MON OPINION PERSONELLE:** le vin a une grande possibilité de vieillissement, pourtant il faut être patients pour obtenir des grandes surprises dans le futur