

Identification du vin

Région : Alsace

Appellation : Alsace grand cru Hengst
Dénomination : Alsace grand cru Hengst - gewürztraminer - Joseph Schaffar
Producteur : Schaffar Joseph
Cépages : Gewürztraminer : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2004 **Genre :** Blanc **Alcool :** 13° **Prix :** 14,00

A **Couleur :** Jaune doré
S **Intensité :** Claire
P **Limpidité :** Très brillant
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : litchi.
 La rose, les agrumes confits et très mûrs (citron, pamplemousse), fruits exotiques, pierre à fusil, bonbon anglais, litchi
S **Défauts :**

G **Attaque :** Tendre
O **Evolution :** Equilibre moyen
U **Fin bouche :** Une belle pointe agréable d'amertume. Ce vin manque légèrement de fraîcheur pour l'arrondir.
T **Equilibre :**
S **Structure :** Des matières mûres et concentrées donne une structure moyenne à ce vin qui possède une belle rondeur en bouche
A **Arômes :** Fruits exotiques (ananas), miellé, rose, poire
R **Persistance :** 3 secondes
M **Observations :** Un peu de sucre résiduel

C **Conclusions :** Beau vin agréable avec un fromage bleu par exemple

R **Remarques :**

E
M