

| | | | |
|------------------------------|---|------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Alsace | |
| Appellation : | Alsace | | |
| Dénomination : | Alsace herrenweg pinot gris - Joseph Schaffar | | |
| Producteur : | Schaffar Joseph | | |
| Cépages : | Pinot gris : 100 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2005 | Genre : Blanc | Alcool : 13° Prix : 9,00 |

| | | |
|--|-----------------------|---------------|
| A S P E C T | Couleur : | Or pâle |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Très brillant |
| | Observations : | |

| | | |
|--|--------------------------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Très agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : bonbon à l'ananas. Agrumes, un peu mielleux, pomme mûre, levure, une note éthérée, bonbon anglais |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Une pointe agréable d'amertume mais manque cependant un peu de fraîcheur pour relancer la fin de bouche |
| | Equilibre : | |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières mûres et concentrées. Une belle rondeur. Bien équilibré |
| | Arômes : | Agrumes, fleurs blanches, un peu mielleux, fruits exotiques (ananas), melon mûr |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | Un peu de sucre résiduel |

| | | |
|----------------------|----------------------|-------------------|
| C L C | Conclusions : | Beau vin agréable |
|----------------------|----------------------|-------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------|--|
| R E M | Remarques : | |
|----------------------|--------------------|--|