Dégusté le :	03.02.2010	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin — **Région :** Alsace

Appellation :	Alsace
Dénomination :	Gewürztraminer - Philippe Schaeffer - sélection de grains nobles
Producteur :	Schaeffer Philippe
Cépages :	Gewürztraminer : 100 %
Fournisseur :	Chez le producteur

Millésime : 2005 **Genre :** Blanc **Alcool :** 14,5° **Prix :** 12,00

ASPECT

Couleur :	Jaune doré
Intensité :	Bonne
Limpidité :	Très brillant, limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Moyenne
Description Qualitative :	Agréable
Aromatique :	1er nez : Cire, fruits exotiques mûrs. Cire, térébenthine, agrumes (pamplemousse, mandarine, pamplemousse), vieux miel, ananas
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Tendre
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Une belle fraîcheur avec une présence assez importante de sucre
Equilibre :	Equilibré
Structure :	Vin possédant des matières très mûres avec du gras et une belle concentration
Arômes :	Térébenthine, fruits exotiques (melon, pêche, ananas, litchi), des agrumes (mandarines) rose
Persistance :	3 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions :

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020