

| | | | |
|------------------------------|---|---|--|
| Identification du vin | | Région : Moselle luxembourgeoise | |
| Appellation : | Moselle luxembourgeoise | | |
| Dénomination : | Maison viticole Schmit-Fohl - Auxerrois - Ahn Hohfels | | |
| Producteur : | Maison viticole Schmit-Fohl - Patrizia et Armand Schmit | | |
| Cépages : | Auxerrois : 100 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2006 | Genre : Blanc | Alcool : 12° Prix : 6,00 |

| | | |
|--|-----------------------|-------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Jaune or à reflets gris |
| | Intensité : | Pâle |
| | Limpidité : | Très brillant |
| | Observations : | |

| | | |
|--|--------------------------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : pomme. Fruits exotiques, agrumes doux, notes florales |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Belle fraîcheur |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | L'amertume est assez présente. |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est assez légère mais les matières sont bien mûres |
| | Arômes : | Fruits exotiques, fleurs blanches, pamplemousse, citron |
| | Persistance : | 3 secondes |
| Observations : | | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

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