

Identification du vin		Région : Moselle allemande	
Appellation :	Mosel-Saar-Ruwer		
Dénomination :	Staffelter Hof Magnus trocken (sec)		
Producteur :	Weingut Jan Matthias, Gerd und Gundi Klein		
Cépages :			
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2006	Genre : Blanc	Alcool : 12° Prix : 5,80

A S P E C T	Couleur :	Or pâle
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Discret s'ouvrant avec légère aération et devenant bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : pamplemousse jaune, fleurs blanches. Agrumes (pamplemousse), fruits exotiques (ananas), fleurs blanches, écorce d'orange, pêche blanche
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle fraîcheur
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une petite pointe d'amertume accompagnée d'une très belle fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une superbe rondeur et des notes de gras pour ce vin d'une belle structure fort agréable et ample. Les matières sont mûres et assez concentrées
	Arômes :	Citronné, agrumes, fruits exotiques (litchi, ananas), pomme verte
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Très beau vin avec une rondeur fort agréable
----------------------	----------------------	--

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