



KRACHER KOLLEKTION 2010
Trockenbeerenauslese N°6
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	60% Chardonnay 40% Welschriesling
RETSÜSSE	204,4 g/l
SÄURE	9,4 g/l
ALKOHOL	10,5 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay in neuen Barriques und Welschriesling im neuen 1000 l Eichenfass ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. Feine Kräuterwürze, mit einem Hauch von Nougat und gelber Frucht unterlegt, zart nach Honig und Gewürzen in der Nase. Am Gaumen saftig und mineralisch, gelbe Steinobstanklänge mit rassisger Säurestruktur. Reifer Pfirsich im Nachhall, sehr gute Zukunft.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Episses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	94/100
Wine Enthusiast	95/100
Falstaff	94/100
Vinaria	16,5/20
Gault Millau	18,5/20