



KRACHER KOLLEKTION 2010
 Trockenbeerenauslese N°1
 >>Nouvel le Vague<<

| | |
|----------------------------|---|
| REBSORTE | 100% Rosenmuskateller |
| RETSÜSSE | 169,5 g/l |
| SÄURE | 9,6 g/l |
| ALKOHOL | 11 %vol |
| VINIFIKATION | in neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert |
| CHARAKTERISTIK | Helles Bernstein. In der Nase feine rauchige Holznote, mit schwarzer Frucht unterlegt. Am Gaumen saftige Tropenfrucht, rassiges Säurespiel, ein Hauch von Gewürznelken. Sehr lebendig, reife Marillen und Zwetschken im Nachhall. |
| UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN | Dunkle Schokoladedesserts, Kirschenkuchen, reifer weicher Schafskäse |
| TRINKTEMPERATUR | 10-12° C |
| Wine Enthusiast | 91/100 |
| Falstaff | 94/100 |
| Gault Millau | 18,5/20 |