



KRACHER KOLLEKTION 2010
Trockenbeerenauslese N°2
>>Zwischen den Seen<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	226,2 g/l
SÄURE	8,2 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. Feine Nuancen von kandierten Orangenzensten, florale Noten und Muskatnuss. Sehr saftig, zeigt eine angenehme Würze, weiße Tropenfrucht mit einem frischen Säurebogen, feiner Honigtouch und weißer Pfeffer im Abgang, mineralisches Finish.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelegte Kumquats mit weißem Schokoladeneis, Desserts mit Zitrusfrüchte, Gereifte würzige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	94/100
Wine Enthusiast	90/100
Falstaff	93/100
Gault Millau	20/20