



KRACHER KOLLEKTION 2008
TROCKENBEERENAUSLESE N °4
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	201,9 g/l
SÄURE	6,8 g/l
ALKOHOL	9,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques ausgebaut und 17 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Rotgold. Vollreife Mango und gelbe Pfirsichfrucht, mit intensiven Rosennoten unterlegt, zart rauchige Nuancen von neuem Holz, Gewürze wie Kardamom und Nelken klingen an, faszinierendes, feines Bukett. Saftig, zart nach Honig, reife Bananenfrucht, mittlerer Körper, feiner Säurebogen, bleibt sehr lange haften, feine Röstaromen im Nachhall, wirkt seidig und leicht im Abgang, tolles Entwicklungspotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Dunkle Schokoladedesserts, Kirschenkuchen, reifer weicher Schafskäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Enthusiast	93/100
Falstaff	95/100
Gault Millau	18,5/20