



KRACHER KOLLEKTION 2006  
TROCKENBEERENAUSLESE N °2  
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	170 g/l
SÄURE	6,3 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 15 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Gelbgold. In der Nase intensiv traubiges Bukett, feine Zitrusanklänge, Hollerblüten, etwas Hibiscus, etwas Lemongras. Am Gaumen spürt man, dass der Botrytisanteil im Verhältnis zu den gesunden Beeren klein war, sehr viel Frucht, wirkt leichtfüßig und verspielt, mit rund 170 gr Rz durchaus opulent, bleibt gut haften, ein frisches Säurespiel verleiht viel Lebendigkeit, sehr gutes Reifepotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelege Kumquats mit weissem Schokoladeneis, Desserts mit Zitrusfrüchte, Gereifte würzige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	91/100
Wine Spectator	92/100
Weinwisser	18/20
Falstaff	93/100
Gault Millau	18/20