



KRACHER KOLLEKTION 1995

TROCKENBEERENAUSLESE N° 15

WELSCHRIESLING

»ZWISCHEN DEN SEEN«

REBSORTE 100 % Welschriesling

RESTSÜSSE 390,0 g/l

SÄURE 10,0 g/l

ALKOHOL 5,3 %vol

VINIFIKATION Im großen Fass vergoren, dann 12 Monate im Stahltank gereift.

CHARAKTERISTIK Wenn ich meinen Rechenkünsten vertrauen kann, dann ist fast ein Drittel Pfund reiner Zucker in jeder halben Flasche von diesem Wein. Ja, erstaunlicherweise ist er sehr ausgewogen durch seinen homogenen Säuregehalt. Natürlich ist er dick wie Gelee und könnte besser zu Pfannkuchen passen als in ein Glas, aber Mit seinem intensiv floralem Geruch nach kirscharomatischer Hustenmedizin, weißem Pfeffer, Thymian, Chrysantemen-Tee ist dieser Sirup so konzentriert und extraktreich wie jeder Wein, den ich jemals gekostet habe (seine Konsistenz erinnert an einige der "sugar-hunter" - Weine, die in Ausgabe 113 beschrieben wurden, hat jedoch ein deutlich besseres Gleichgewicht). Gebackene tropische Früchte (Bananen, Mangos, Papayas etc.) und kandierte rote Beeren können in den Wogen öliger Viskosität wahrgenommen werden. Ich empfehle, diesen Wein für mindestens 10 Jahre im Keller zu lagern, bevor man ihn öffnet. Erwartete Trinkreife: 2010-2030+.

Degustationsnotizen von Pierre-Antoine Rovani, Robert Parker's Wine Advocate/1998