



**KRACHER KOLLEKTION 2004
TROCKENBEERENAUSLESE N° 1
ZWEIGELT
»NOUVELLE VAGUE«**

REBSORTE 100 % Zweigelt

RETSÜSSE 167,7 g/l

SÄURE 8,2 g/l

ALKOHOL 13,0 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Mittleres Ziegelrot, zarter Ockertouch,. In der Nase feine Zitrus- und Orangenesten, feine rotbeerige Anklänge, zarter tabakiger Touch. Insgesamt eher zurückhaltendes Bukett. Am Gaumen frisch, sehr lebendig strukturiert, frische Herzkirschen, zarte Lebkuchennoten nach Piemont und Anis, komplex, weiche, seidige Tannine, bereits gut antrinkbar, im Nachhall nach frischen Zwetschken. Drink 2007 to 2012.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin