



KRACHER KOLLEKTION 2004
TROCKENBEERENAUSLESE N° 6
GRANDE CUVÉE
»NOUVELLE VAGUE«

REBSORTEN 50 % Chardonnay und 50 % Welschriesling

RETSÜSSE 210,1 g/l

SÄURE 7,3 g/l

ALKOHOL 10,5 %vol

VINIFIKATION 40 % im neuen 1000 l – Fass und 60 % in neuen
Barriques ausgebaut und 22 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Mittleres Gelb, zarter Messingtouch. In der Nase feiner Honig und Vanille, saftige gelbe Apfelfrucht, etwas Birne, die vom dominierenden Chardonnay kündigt. Am Gaumen hochelegant, sehr gute Frische, die in diesem warmen Jahrgang eher überrascht, zeigt eine enorme Komplexität, saftige gelbe Frucht im Nachhall, angenehme Honignote im Abgang. Drink 2008 to 2020.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin