



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N° 1
ZWEIGELT
»NOUVELLE VAGUE«

REBSORTE 100 % Zweigelt

RETSÜSSE 165,3 g/l

SÄURE 7,9 g/l

ALKOHOL 11,5 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 15 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Helles Orangerot mit Rubinreflexen. In der Nase nach Mandarinzesten, Vanille und Gewürznelken klingen an, feine rotbeerige Nuancen, deutliche Zweigeltwürze. Am Gaumen feines Waldbeerkonfit, das Holz ist sehr gut integriert, elegante Textur, etwas Erdbeeren, die Süße kommt erst im Finale wieder richtig zum Vorschein, ausgewogen, bereits gut antrinkbar, feiner Dessertwein.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin