



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N° 10
CHARDONNAY
»NOUVELLE VAGUE«

REBSORTE 100 % Chardonnay

RETSÜSSE 293,1 g/l

SÄURE 8,1 g/l

ALKOHOL 9,0 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Kräftiges Gelbgold. In der Nase intensive Holzwürze, zart rotbeerige Nuancen, reife Apfelfrucht, feine Nuancen von Trockenkräutern, Gewürznelken, etwas Kardamom. Am Gaumen nach Bratapfel elegant und ausgewogen, frische Struktur, frische Ananas, feine zitronige Nuancen, feine Tropenfrucht, kompakt, sehr gute Länge, gelbe Frucht Nuancen im Nachhall, hat Klasse.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin