



# KRACHER KOLLEKTION 2006

## TROCKENBEERENAUSLESE N° 11

### SCHEUREBE

»ZWISCHEN DEN SEEN«

REBSORTE 100 % Scheurebe

RETSÜSSE 299,4 g/l

SÄURE 7,9 g/l

ALKOHOL 9,0 %vol

VINIFIKATION im Stahltank ausgebaut und 21 Monate gelagert

**CHARAKTERISTIK** Mittleres Goldgelb. In der Nase frische Zitruszesten, etwas Grapefruit, Lemongras, florale Nuancen, feine gelbe Frucht. Am Gaumen sehr frisch strukturiert, rassige Säurestruktur, die man auch von der Sorte erwarten kann, welche die 300 gr RZ problemlos puffert, sehr mineralisch. Delikate Tropenfrucht, vollreife Weingartenpfirsich, bleibt sehr gut haften, bietet große Trinkanimation, ungemein viel versprechend. Verfügt nicht nur über eine brillante Frische, sondern eine minutenlange Präsenz im Abgang, wohl die beste Scheurebe bei Krachers bisher.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin