



**KRACHER KOLLEKTION 2006**  
**TROCKENBEERENAUSLESE N° 4**  
**CHARDONNAY**  
**»NOUVELLE VAGUE«**

REBSORTE 100 % Chardonnay

RETSÜSSE 189,8 g/l

SÄURE 7,3 g/l

ALKOHOL 12,0 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Mittleres Gelbgold. In der Nase frische Navel-Orangen, zart rauchige Nuancen, feine Holzwürze, zarter Honigtouch, angenehme Kräuterwürze. Am Gaumen komplex, saftige gelbe Frucht, dezent nach Banane, frische Säurestruktur, feinwürzig, ein sehr vielschichtiger Jungwein, gut integriertem Zucker, delikate Tropenfruchtaromen nach vollreifen Mango und Papaya im Abgang, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin