



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N° 8
TRAMINER
»NOUVELLE VAGUE«

REBSORTE 100 % Traminer

RETSÜSSE 245,6 g/l

SÄURE 6,3 g/l

ALKOHOL 10,0 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Mittleres Gelb. In der Nase feine Nuancen von Orangenesten, zarte florale Anklänge, angenehme Kräuterwürze, zarter Anklang vom neuen Holz, feiner Hauch von Karamell. Am Gaumen saftig, elegant, gut eingebundener Restzucker, der mit fast 250 gr zu Buche schlägt. Braucht noch etwas mehr Zeit, damit sicher der Sortencharakter noch stärker ausbilden kann, insgesamt bereits zugänglich und rund.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin