



**KRACHER KOLLEKTION 2007**  
**TROCKENBEERENAUSLESE N° 2**  
**TRAMINER**  
**»NOUVELLE VAGUE«**

REBSORTE 100 % Traminer

RETSÜSSE 212,5 g/l

SÄURE 6,0 g/l

ALKOHOL 11,0 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Kräftiges Gelbgold. In der Nase intensive Nuancen von Rosenöl, Eibisch, mineralische Würze, reife Banane und frischer Honig, zart nach Tannenwipfel, kräftiges, attraktives Bukett. Am Gaumen elegant, saftige Honignote, feine Nuancen von Zimt, feine Dörrobstanklänge, mineralischer Nachhall, das Holz ist bereits perfekt eingebunden, wirkt im Finish sehr leichtfüssig und präzise.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin