



KRACHER KOLLEKTION 2007
TROCKENBEERENAUSLESE N° 4
ZWEIGELT
»NOUVELLE VAGUE«

REBSORTE 100 % Zweigelt

RETSÜSSE 250,6 g/l

SÄURE 7,1 g/l

ALKOHOL 7,5 %vol

VINIFIKATION in neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Kirschrot. In der Nase feine rauchige Würze, etwas Holzkohle, Kumquats, Orangenesten, Kirschenkonfitüre, Gewürznelken, sehr facettenreich und voll Rotweincharakter. Am Gaumen saftig, kraftvolle rote Beerenfrucht, zart nach Heidelbeeren, das neue Holz ist noch recht präsent, im Nachhall gut integrierte Süße, Hollerkoch (eingemachte Holunderbeeren) im Rückgeschmack.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin