

# Süßweinjuwelen unterm Traunstein

Magnum-Highlights aus zehn Jahren

Süßwein-Kollektion von Alois Kracher.

Gmunden am Traunsee hat eine erstklassige Weinadresse: Ingrid und Franz Pernkopf vom „Landhotel Grünberg“ sind nicht nur selbst Weinliebhaber (tolle Weinkarte!), sie beherbergen auch die rührige Gmundner Weinbruderschaft rund um Hans Resch. Die Pernkopfs und Resch verbindet eine langjährige Freundschaft mit Ausnahmewinzer Alois Kracher, dessen großartige Süßweine seit 1995 als „Kollektion in edler Verpackung“ von kunstvollen Holzkasernen des Tischlermeisters Resch angemessen umrahmt werden. „10 Jahrgänge Kracher“ war daher das Thema einer rundum gelungenen, von Viktor Siegl und Hans Resch kompetent geleiteten Verkostung mit anschließendem Menü im Landhotel Grünberg.

Überzeugend war vor allem der gelungene Mix von eher leichtfüßigen, fast verspielten Prädikaten bis hin zu wahren Ewig-Weinen – eine eindrucksvolle Demonstration der Kracher'schen Süßweinkunst quer durch die Jahrgänge, der die Verkostungsrunde mit Konzentration und Hingabe gerne folgte.

## Genuss.Tipp

Landhotel Gasthof Grünberg am See  
Lage am See, schöne Zimmer, hervorragende Küche und Weinkarte, umfassendes Freizeitangebot und Veranstaltungen – auch für Weinfreunde- das ganze Jahr über  
4810 Gmunden, Traunsteinstraße 109  
Tel. 07612/77700, Fax -33  
www.gruenberg.at, gruenberg@vpn.at



Gerade die richtige Größe: Flüssiges Gold in der Magnum



Der Meister und sein angemessen präsentiertes Werk

## Best of Kracher 1995 bis 2004

1995 GRANDE CUVÉE  
TBA No.12

„Nouvelle Vague“: Reicher Duft, Blütenhonig; schwungvoll und geschliffen, Orange, Marille, Zuckermelone, fein facettiert trotz gewaltiger Dichte, leichtfüßig, unendlich delikater, Harmonie und Süßweinwonne pur, einfach groß!

1996 GRANDE CUVÉE  
TBA No.7

„Nouvelle Vague“: Intensiver Duft; Orange, etwas weitmaschig, dabei pointiert und zupackend, wirkt fast kühl, dahinter gebündelt, unruhig, viele Facetten, hoch-elegantes Prädikat im Umbruch.

1999 WELSCHRIESLING  
TBA No.8

„Zwischen den Seen“: Rosinen, Karamell, Mokka; saftig und tief, Orangennoten, Teearomen, konzentriert, viele Nuancen, eine Delikatesse.

2000 TRAMINER TBA  
No.1

„Nouvelle Vague“: Offene Sortenaromatik; Rosen, Rahat, Kokos und Orangenmark; wirkt fast trocken, zupackend, schöner Schliff, expressiv und fordernd, fein balanciert und fast schon süffig, toller Stil.

2002 NOBLE WINE  
No.12

„Zwischen den Seen“: Pinien und Marillenkoch; finessenreiche und sanfte Süße, Kamille, zart exotisch, dabei fast abgründig tief, saftig, tolles Säurerückgrat, pure Essenz!

2004 GRANDE CUVÉE  
No.6

„Nouvelle Vague“: Botrytisnoten, Mandarinenaromen; Karamellbirne, sanft und feingliedrig, schöner Druck, engmaschig, sehr saftig, feines Säurerückgrat, jugendlich-eleganter Sauternes-Typ.