

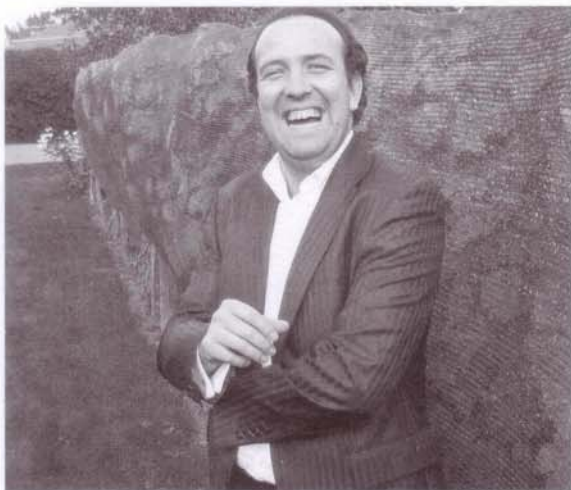
# Zwölf Kracher für die Ewigkeit

**Alois Kracher hat sie begonnen, Sohn Gerhard Kracher vollendet: eine grandiose Serie von Trockenbeereenauslesen des Jahrgangs 2006.**

sr. Die von seinem im Dezember letzten Jahres verstorbenen Vater Alois begonnenen und von Gerhard nun glücklich vollendeten Trockenbeereenauslesen 2006 sind von immenser Fülle, Konzentration und Süsse. Dennoch besitzen sie eine atemberaubend noble Eleganz und Subtilität. Ihre schönste Trinkreife werden diese Essenzen jedoch erst nach Dekaden erreichen – worüber sich in erster Linie unsere Kinder freuen dürften, wenn sie einmal alt sind.

«2006 war ein klassischer Botrytis-Jahrgang», sagt Gerhard Kracher bei der Präsentation des neuen Jahrgangs Anfang Oktober in Illmitz. «Die Lese begann Mitte Oktober und schon nach drei bis vier Lesedurchgängen hatten wir alle Trauben im Keller.»

Ein Dutzend hochklassiger Trockenbeereenauslesen ist dabei herausgekommen: sieben im Stahl oder grossen Holzfass ausgebaute TBA der fruchtbetonten



Hat gut lachen: Gerhard Kracher hat den 2008er Jahrgang gut eingepackt und eine furiose 2006er TBA-Kollektion in Flaschen.

Linie «Zwischen den Seen», fünf in Barriques herangereifte «Nouvelles Vagues». Drei exotische Scheureben sind dabei, je zwei pikant-würzige Welschrieslinge und edle Chardonnay, je ein Traminer, Muskat Ottonel, Rosenmuskateller und Zweigelt sowie die vornehme Grande Cuvée aus Chardonnay und Welschriesling. Die TBA No. 12 – eine unsterbliche Scheurebe – ist wie immer die mit der höchsten Zuckerkonzentration. Über 370 Gramm unvergorener Zucker lässt schon an eine Eszencia denken. Mit seiner neuen Kollektion dürfte Gerhard Kracher einer der ersten Anwärter auf die unlängst nach seinem Vater Alois benannte «Alois Kracher Trophy» der International Wine Challenge in London sein.

Stephan Reinhardt hat die gesamte Serie in Illmitz verkostet.

**2006 Zweigelt Trockenbeereenauslese No. 1 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz:** In neuen Barriques ver-

## KRACHER 2006

goren und 15 Monate gereift. 11,5 Vol.-Prozent Alkohol bei 165 Gramm Restzucker und knapp 8 Gramm Säure. Ganz helles Organge-Rot. Noble Rauch- und Karamellnoten im von feiner Fruchtreife, kandierten Orangen, rotem Mangold, roten Beeren, eingelegten Erd- und Himbeeren, Kirschen sowie Zwetschgen geprägten Bouquet. Konzentrierter, dennoch eleganter, feinnerviger Gaumen mit toastigen Noten, einem Hauch Karamell und sehr eleganter Frucht, voller Körper, edle Süsse, filigrane, trinkanimierende Säurestruktur, zarter Tanningriff, nachhaltiges Finale mit Toastaromen. Ein toller, vornehmer Wein zu Zigarren und Schokoladendesserts. **17/20 2010 – 2018**

**2006 Muskat Ottonel Trockenbeereenauslese No. 2 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz:** Im Stahltank vergoren und 15 Monate ausgebaut. 10% Alk. bei 170 Gramm Restzucker und 6,3 Gramm Säure. Weissgold. Feinster Beerenton mit zarten Hefe- und edlen Botrytisnoten, der Wein zeigt ein sehr klares traubiges Muskataroma mit feiner Zitrusfruchtnote und wirkt frisch und elegant. Auf der Zunge angenehm dicht und äusserst delikat und verspielt, feinste Rosine, feinrassiger Säurebiss, elegante, fast filigran anmutende Struktur mit Spiel, sehr nachhaltig und edel. **18/20 trinken – 2020**

**2006 Rosenmuskateller Trockenbeereenauslese No. 3 «Zwischen den Seen» Kracher, Illmitz:** Im Stahltank vergoren und zwölf Monate ausgebaut. 10% Alk., 220 Gramm Restzucker und 6 g Säure. Dieser mit einer Rose auf dem Etikett versehene Wein ist als Tafelwein – und also ohne Jahrgang! – deklariert, weil Rosenmuskateller keine zugelassene Rebsorte ist. Dem Wein ist das einerlei, er duftet wie ein Rosenbeet in der Heidelandschaft, dazu kommt etwas Erdbeermark, aber wenig Tiefe. Am Gaumen filigran, feinwürzig und elegant, eine fragile Transparenz zeigend sowie einen delikaten Geschmack von Rosenblüten und frischen Himbeeren, schliesst angenehm pikant und nachhaltig. Dennoch eher ein Kabinettstück unter den gewichtigen TBA. **17/20 trinken – 2020**

**2006 Chardonnay Trockenbeereenauslese No. 4 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz:** In neuen Barriques vergoren und 18 Monate ausgebaut. 12% Alk., 190 g Restzucker, 7,3 g Säure. Kräftiges Gelbgold. Komplexes, an Tropenfrüchte, weisses Bounty und gekochten Reis erinnerndes Bouquet mit noch deutlichen Hefenoten, momentan etwas New World Style. Jung und konzentriert am Gaumen, mit saftig-pikantem Ananasgeschmack

#### KRACHER 2006

und lebendiger Säurenerv, dadurch ungemein frisch und lebendig, sehr langer Nachklang. Ein grosser Süsswein mit exzellenter Struktur, den in vollen Zügen geniessen zu können man nicht unbedingt lange warten muss.

19/20 2011 – 2025

**2006 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 5 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz:** Vergärung und Ausbau imahltank für 20 Monate. 11,5% Alk., 183,2 gr. Restzucker, 7,3 gr. Säure. Kräftiges Goldgelb. Strahlende Grafefruitnoten, dazu tropische Früchte wie Passionsfrucht, Mango, Papaya, Maracuja, Ananas. Am Gaumen herrlich konzentriert und griffig strukturiert, «bissfest», salzig, mit pikanter Säure, die deutliche Süsse gut kaschierend, sehr lange am Gaumen nachklingend, dennoch animierend.

18+/20 2010 – 2025

**2006 Grande Cuvée Trockenbeerenauslese No. 6 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz:** 11,5% Alk., 190,7 g Restzucker, 7,1 g Säure. Wie immer der am vornehmsten balancierte Wein des Jahrgangs, dieses Mal zu 70 Prozent Chardonnay aus dem Barrique und 30 Prozent Welschriesling, der im aus slawonischer Eiche gebundenen 1200-Liter-Fass herangereift ist. Goldgelb. Komplexes, zurzeit eher würziges Bouquet mit zarter Hefe- und Toastnote und wenig Primärfruchtroma (gelbe Früchte), wirkt insgesamt verhalten, aber vornehm. Am Gaumen konzentriert, mit brillanter Frucht und nobler, saftiger Fülle, pikanter Säure und Würze, zeigt noch Hefeschmelz, wird sehr lang, schliesst angenehm. Ein grosser, super eleganter und animierender Süsswein.

19/20 2011 – 2030

**2006 Welschriesling Trockenbeerenauslese No. 7 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz:** Im Stahltank vergoren und für 20 Monate ausgebaut. 11% Alk., 206,1 g Restzucker, 6,8 g Säure. Helles Gold. Brillantes Bouquet mit frischer, pikanter Frucht, weisser Pfirsich, weisser Pfeffer, Tabak. Süsser, pikant-würziger Gaumen, festes Fruchtfleisch, filigrane Dichte, feines Spiel, delikat, zieht im Finish gut zusammen und bleibt sehr lang haften, benötigt noch Zeit.

19/20 2011 – 2030

**2006 Traminer Trockenbeerenauslese No. 8 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz:** Helles Gold. Vergoren in neuen Barriques und für 18 Monate ausgebaut. 10% Alk., 245,6 g Restzucker, 6,3 g Säure. Brillante, eher würzige Traminerfrucht, fast kühle Anmutung, wirkt filigran und zurückhaltend in der Frucht und ist ungewöhnlich fein für die oft vorlaute Sorte. Am Gaumen sehr süss und konzentriert, mit beinahe öliger Textur, aber auch feinsten Säurestruktur, dadurch wundervoll delikat, perfekt balanciert und super elegant, sehr lang und nobel.

19/20 2015 – 2030

**2006 Welschriesling Trockenbeerenauslese No. 9 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz:** Im Stahltank vergoren und 22 Monate lang ausgebaut. 8,5% Alk., 290 g Restzucker, 7,1 g Säure. Kräftiges Goldgelb.

#### KRACHER 2006

Brillantes, sehr präzises Fruchtroma, feinwürzig pikante Steinobstnoten, Orangenblüten, Bratapfel, gekochte Birnen, edelste Beerenaromen. Am Gaumen füllig, sehr süss und sinnlich, mit feinsten Botrytisbeere und deutlichen Honignoten, zugleich aber auch auf wundersame Weise filigran, verspielt und bestechend elegant, perfekt ausbalanciert. Benötigt dennoch eine ziemlich süsse Speise – oder aber sehr viel Zeit auf der Flasche.

19/20 2015 – 2035

**2006 Chardonnay Trockenbeerenauslese No. 10 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz:** Vergoren in neuen Barriques und für 22 Monate ausgebaut. 9% Alk., 293,1 g Restzucker, 8,1 g Säure. Intensives Goldgelb mit leicht grünem Schimmer. Tiefes, überaus vornehmes und noch zart hefewürziges Bouquet mit feinsten Noten von frischer Ananas, Orangenblüten, Kamille, weissem Pfeffer sowie weissem Schokokrokant,

sehr nobel und brillant aufgefächert. Am Gaumen dicht, mit fülligem Extrakt und fantastischer Süsse, die jedoch spielerisch und mit frischen, herrlich pikanten Limonnennoten ins Reich der Elfen

emporgehoben wird, sehr langer, aber nicht massiver, vielmehr animierender Nachklang. Ein nobler, hoch-eleganter Wein von überwältigender Schönheit und Perfektion.

20/20 2015 – 2040

**2006 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 11 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz:** Vergärung und Ausbau für 22 Monate im Stahltank. 9% Alk., 299,4 gr. Restzucker, 7,9 gr. Säure. Helles Gold. Frisches, pikantes Bouquet mit deutlichen Grafefruit-, Limetten- und Ananasnoten, die so präzise sind, als seien sie gemalt. Extrem konzentrierter und süsser Gaumen mit verschwenderisch saftiger Fruchtülle und öliger Textur, dabei aber auch herrlich pikant und würzig und so die enorme Süsse abmildernd, sehr, sehr langes Finish mit schier unendlicher Frucht.

19/20 2015 – 2040

**2006 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 12 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz:** Im Stahltank vergoren und 21 Monate ausgebaut. 6% Alk., 373,3 gr. Restzucker, 7,5 gr. Säure. Intensives Goldgelb. Frische, mineralisch-kühle und in der Fruchtpräzision fast distanzierte Nase, brillante Grafefruit-, Limetten- und Ananasaromen. Ölige Konsistenz, enorm dicht, honigsüss und füllig, zugleich aber auch subtil, perfekt balanciert und elegant, ein grandioser, unsterblicher Wein.

20/20 2015 – 2040

