



KRACHER KOLLEKTION 2016

Trockenbeerenauslese N °3

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE	70% Chardonnay 30% Welschriesling
RESTSÜSSE	210,2 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Gelbgold, zart rauchig in der Nase, leichte Vanille, gelbe tropische Früchte, Quitte. Am Gaumen Tropenfrüchte, leichte Nuancen von Grapefruit, weißer Pfirsich. Prägnante und frische Säure im Abgang
SPEISENEMPFEHLUNG	Kardinalschnitte, Marillenknödel, Gänseleberterrine mit Brioche und Fleur de Sel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C