



KRACHER KOLLEKTION 1995  
TROCKENBEERENAUSLESE N °10  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	248,6 g/l
SÄURE	9,7 g/l
ALKOHOL	8,5 %vol
VINIFIKATION	Vergoren und gereift in jenen Fässern, die für die Vergärung von TBA No.9 verwendet wurden, nach 15 Monaten in Flaschen abgefüllt.
CHARAKTERISTIK	Der Wein hat eine kupfrig/intensiv rosa/orange Farbe und erinnert in der Nase an die Fruchtbonbons, die an der Kasse jeder Greisslerei in Frankreich zu finden sind (Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, etc.) Dieser spektakuläre Wein schmeckt wie zuckerüberzogene Kirschen, vermischt mit frischen Himbeeren und Rosen in einem duftigem, raffiniertem, elegantem und konzentrierten Sirup.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Meditationswein, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	93/100
Falstaff	88/100