



KRACHER KOLLEKTION 1995
Trockenbeerenauslese N°12
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	50% Chardonnay 40% Welschriesling 5% Scheurebe & 5% Traminer
RETSÜSSE	220 g/l
SÄURE	9 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay, Welschriesling und Traminer wurden in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert, die Scheurebe wurde im großen Fass ausgebaut.
CHARAKTERISTIK	Ein Verschnitt von 50% Chardonnay, 40% Welschriesling und 5% Traminer, die in neuen Eichenfässern vergoren wurden, sowie 5% Scheurebe, vergoren im Fass. Rauchiges, würziges, mineralisches und Tropenfrucht- Aroma, das von erstaunlichen Lagen von lebendigen frischen roten Beeren und Mangos gefolgt wird in einem konzentriertem, präzise und hervorragend ausgewogenem Kern.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Epoisses, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96-98/100
Falstaff	97/100
A la Carte	96/100