



KRACHER KOLLEKTION 1995
TROCKENBEERENAUSLESE N °15
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Welschriesling
RESTSÜSSE	390 g/l
SÄURE	10 g/l
ALKOHOL	5,3 %vol
VINIFIKATION	Im großen Fass vergoren, dann 12 Monate im Stahltank gereift.
CHARAKTERISTIK	Wenn ich meinen Rechenkünsten vertrauen kann, dann ist fast ein Drittel Pfund reiner Zucker in jeder halben Flasche von diesem Wein. Ja, erstaunlicherweise ist er sehr ausgewogen durch seinen homogenen Säuregehalt. Natürlich ist er dick wie Gelee und könnte besser zu Pfannkuchen passen als in ein Glas, aber Mit seinem intensiv floralem Geruch nach kirscharomatischer Hustenmedizin, weißem Pfeffer, Thymian, Chrysantemen-Tee ist dieser Sirup so konzentriert und extraktreich wie jeder Wein, den ich jemals gekostet habe (seine Konsistenz erinnert an einige der "sugar-hunter" - Weine, die in Ausgabe 113 beschrieben wurden, hat jedoch ein deutlich besseres Gleichgewicht). Gebackene tropische Früchte (Bananen, Mangos, Papayas etc.) und kandierte rote Beeren können in den Wogen öliger Viskosität wahrgenommen werden.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Meditationswein, Apfelstrudel, weicher gereifter Ziegenkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	93/100
Falstaff	99+/100
A la Carte	100/100