



KRACHER KOLLEKTION 1995
TROCKENBEERENAUSLESE N °9
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	195 g/l
SÄURE	9 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	In neuen Barriques vergoren, dann wieder in neue Eichenfässer gefüllt und 16 Monate gereift.
CHARAKTERISTIK	Kracher sagt, dass er die 200% neue Eiche verwendet hat, weil er wegen des hohen Grades an Botrytis das meiste der Rotweinfarbe (der Wein ist rosa/ ziegelorange) und des Geschmacks verloren hat. Er meint, dass die Eiche viel vom verlorenen Tannin und Rotweincharacter ersetzt und den Wein in etwas verwandelt hat, was er einen "Zigarrenwein" nennt. Veilchen, Eichenwürze, rote Kirschen und Johannisbeeren können im Aroma erkannt werden, gefolgt von einem Karamel-, Himbeer-, Potpourri-, Rosenblätter-gewürztem Charakter.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Meditationswein, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	93/100
Falstaff	87/100
A la Carte	90/100