



## KRACHER KOLLEKTION 1996

Beer en auslese N °1

>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	88 g/l
SÄURE	8,6 g/l
ALKOHOL	13,8 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren, 14 Monate Fasslagerung
CHARAKTERISTIK	Helles Gold, sehr feiner Traubenduft, zarte Anklänge von Vanilleschoten, feiner Honighauch, frische Minze. Am Gaumen sehr fein, Anklänge von Zitronenmelisse und frischen Walderdbeeren, Finesse im Abgang, der von einem Karameltouch geprägt ist.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	89/100
Wine Spectator	89/100
Falstaff	91/100
A la Carte	91/100