



KRACHER KOLLEKTION 1996
Trockenbeerenauslese N°4
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	50% Chardonnay 50% Welschriesling
RETSÜSSE	182,2 g/l
SÄURE	9,3 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und gelagert – ca. 1 1/2 Jahre
CHARAKTERISTIK	Der sauterneske Typ: Kräftiges Gold, die Nase braucht einige Luft, legt gut zu. Dunkler Botrytiston, viel Würze, geschmolzene Bitterschokolade, gekochter Rhabarber, Vanillepulver, wirkt noch jung und unfertig, Dörrobstaromen, Süße gut abgepuffert, der Alkohol lugt noch keck aus dem Aromenteppich hervor. Im Abgang etwas Kakao, dieser Wein braucht als Minimum noch fünf Jahre.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Desserts mit Kokos, Gorgonzola, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	94/100
Wine Spectator	90/100
Falstaff	93/100