



KRACHER KOLLEKTION 1996
Trockenbeerenauslese N°5
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RETSÜSSE	257,5 g/l
SÄURE	9,3 g/l
ALKOHOL	12,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und gelagert – ca. 1 ½ Jahre
CHARAKTERISTIK	Kupferrotes Gold, im Duft etwas blättrige Note, insgesamt aber sehr verhalten, am Gaumen cremige Süße, deutliche Gerbstoffanteile, Karamel, das neue Holz ist im Geschmack markant. Zeigt eine höhere Säure, wirkt rotbeerig, hat durchaus Rotweincharakter. Begleitet weiße Schokolade oder leichte fruchtbetonte Zigarren. Ein Weinkuriosum, von dem ein einziges Barrique produziert wurde.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Meditationswein, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	89/100
Wine Spectator	87/100
Falstaff	90/100