



KRACHER KOLLEKTION 1996  
Trockenbeerenauslese N°8  
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	168 g/l
SÄURE	9,2 g/l
ALKOHOL	12,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 11/2 Jahre gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gold mit zarten rötlichen Schimmer, feiner röstiger Toastcharakter, Anklänge von Dörrmarille, auch Datteln, Feigen, zarte Vanillenote, tolle Balance, perfektes Süße-Säurespiel, sehr gute sekundäre Nuancen vom neuen Holz, hat Eleganz, große Länge mit einer wahren Fruchtextplosion. Tolles Finish nach Gewürznelken. Der wurde zweimal in neuem Holz ausgebaut.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Creme Caramel, Meditationswein, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	95/100
Wine Spectator	93/100
Falstaff	97/100
A la Carte	94/100