



KRACHER KOLLEKTION 1997

Beerenauslese N°5

>>Zwischen den Seen<<



REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RESTSÜSSE	170,1 g/l
SÄURE	8 g/l
ALKOHOL	10,7 %vol
VINIFIKATION	im großen Eichenfass vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	In der Nase frische Trauben, kandierte Orangenschalen, am Gaumen sehr würzig, feine Aprikosenaromen, sehr komplex und konzentriert, exotische Früchte im Abgang, gute harmonische Aromatik.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelegte Kumquats mit weißem Schokoladeneis, Gereifte würzige Hartkäse, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	94/100
Wine Spectator	92/100
Weinwischer	18/20
A la Carte	95/100