



KRACHER KOLLEKTION 1999
 Trockenbeerenauslese N°1
 >>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	60% Pinot Noir 40% Zweigelt
RETSÜSSE	133,6 g/l
SÄURE	7,5 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Hellgold unterlegte Schilcherfarbe, stark wasserrandig, rauchige Dörrfruchtaromen, sehr präsenste Holzwürze, am Gaumen angenehmes Fruchtspiel nach Dörrpflaumen und Schlehen, sehr elegante Textur, finessenreich, der Burgundercharakter ist spürbar, grandiose Länge, exotisches Fruchtspiel, im Finish: Ein "roter Kracher", wie es ihn besser zuvor nie gab.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Meditationswein, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	88/100
Wine Spectator	90/100
Falstaff	94/100