



KRACHER KOLLEKTION 1999  
Trockenbeerenauslese N°10  
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100% Welschriesling
RETSÜSSE	345,6 g/l
SÄURE	9,1 g/l
ALKOHOL	7 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, breiter Wasserrand, Trockenblumen, Heu, sehr typischer Sortencharakter, dicht, etwas Karamell, verspielte Holznuancen als Pointe bringen Anklänge an Gewürze, Nelken, Zimt. Hat eine enormen Süßschmelz, da bleibt der Löffel stecken, braucht glatte zehn Jahre um eine erste Trinkreife anzunehmen, alles ist blitzsauber..... aber eben noch unfertig. Bitte Geduld haben, es wird sich lohnen.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Meditationswein, Apfelstrudel, weicher gereifter Ziegenkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	98/100
Wine Spectator	95/100
Falstaff	98/100