



KRACHER KOLLEKTION 1999  
Trockenbeerenauslese N°2  
>>Nouvel le Vague<<



REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	136,3 g/l
SÄURE	7,6 g/l
ALKOHOL	13,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold, in der Nase feine Anklänge von Rosen und Vanille, dennoch etwas verkapseltes Bukett, feuchte Wolle, der Traminercharakter ist im Duft nur angedeutet, am Gaumen sehr exotische Grapefruitzesten, herrlich eingewobene Restsüße, spielerisch wirkend, zeigt eine feine Säurestruktur, die dem Wein viel Lebendigkeit vermittelt. Sehr klares Finish, das das Holz gut zur Wirkung bringt, im Abgang wird auch das alkoholische Feuer spürbar.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	93/100
Wine Spectator	90/100
Falstaff	93/100
A la Carte	95/100