



KRACHER KOLLEKTION 1999
Trockenbeerenauslese N°3
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	40% Chardonnay 60% Welschriesling
RESTSÜSSE	138,6 g/l
SÄURE	8,3 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, breiter Wasserrand, florale Nase, Orchideenduft, Gewürzholz, Zimt, Nelken, am Gaumen kraftvoll, fast atemberaubend, wirkt im Moment noch nicht hundertprozentig equilibriert, schmeckt ein wenig karamellmalzig im Abgang, mittlere Länge.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Desserts mit Kokos, Gorgonzola, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	90/100
Wine Spectator	92/100
Falstaff	90/100