



KRACHER KOLLEKTION 1999
Trockenbeerenauslese N°5
>>Zwischen den Seen<<

REBSORTE	100% Scheurebe
RETSÜSSE	213,4 g/l
SÄURE	7,9 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	im großen Eichenfass vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, florale Fruchtextik, etwas nach Erdbeeren in der Frucht, Lychée, etwas zurückhaltender im Bukett als sonst, am Gaumen elegant, feingewoben, lebendige Säurestruktur, nähert sich einem Riesling sehr an, könnte blind verkostet durchaus damit verwechselt werden, sehr guter Zug im Abgang, braucht aber deutlicher mehr Zeit. Die feinen Hefenoten von weißer Pfeffer zeugen vom langen Hefekontakt während der Weinbereitung.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Meditationswein, Salzburger Nockerl, Roquefort
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	95/100
Wine Spectator	90/100
Falstaff	92/100
A la Carte	92/100