



KRACHER KOLLEKTION 1999
TROCKENBEERENAUSLESE N °6
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	80% Chardonnay 20% Welschriesling
RESTSÜSSE	203,7 g/l
SÄURE	8,4 g/l
ALKOHOL	10,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, breiter Wasserrand, deutlicher Holzkuss, massive Botrytiswürze, Dörrobstcharakter, Blutorangen, vielschichtige Aromatik, braucht Luft, am Gaumen sehr opulent, aufgelockert durch eine feinstrahlige Säure, Zitronenzesten, insgesamt weit eleganter als das Bukett zunächst vermuten lässt. Im Rückgeschmack enorme Nuancenvielfalt, hier beginnt sich die Tropenfrucht aufzufächern, große Reserven.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Epoisses, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96/100
Wine Spectator	90/100
Falstaff	97/100
A la Carte	93/100