



KRACHER KOLLEKTION 1999
Trockenbeerenauslese N°7
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	226,2 g/l
SÄURE	8,9 g/l
ALKOHOL	10,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, breiter Wasserrand, zunächst etwas flüchtige Säure, Holzaromen, Vanille, ein etwas flatterhaftes Bukett, wirkt auch am Gaumen etwas rustikal, einerseits eine dichte Süße, zeigt andererseits eine spitze zitronige Säure, gelbpfeilige Aromen, sehr chardonnay-typisch, mittleres Finish.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Creme Caramel, Meditationswein, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96/100
Wine Spectator	91/100
Falstaff	90/100