



KRACHER KOLLEKTION 2001
TROCKENBEERENAUSLESE N °2
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	210,9 g/l
SÄURE	5,6 g/l
ALKOHOL	9,5 %vol
VINIFIKATION	18 Monate im Stahltank gelagert
CHARAKTERISTIK	Ausgeprägte Muskatnuss-Würze in der Nase, Traubenkernaromen, fast rauchig, zarter Honig unterlegt, am Gaumen delikate Orangenschalen, kräftig, fast salzige Extraktnote, sehr gute Länge, ersetzt ein Fruchtdessert spielend.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelege Kumquats mit weißem Schokoladeneis, Gereifte würzige Hartkäse, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	90/100
Weinwisser	18/20
Falstaff	91/100
A la Carte	93/100