



KRACHER KOLLEKTION 2001
TROCKENBEERENAUSLESE N °6
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	60% Chardonnay 40% Welschriesling
RESTSÜSSE	226,9 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	In der Nase zarte Holzwürze, feine gelbe Apfelfrucht, ganz zarte Dörrobstaromen, am Gaumen sehr ausgewogenes Spiel von Frucht, süße und Säure, dezente Holzaromen, etwas Zimt, ein leichtfüßiger und unaufgeregter Stil, feine Anklänge von Mango und Zuckermelonen im Finish.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Epousses, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	94/100
Wine Enthusiast	93/100
Weinwisser	17/20
Falstaff	93/100
A la Carte	94/100