



KRACHER KOLLEKTION 2002
 TROCKENBEERENAUSLESE N °4
 >>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RESTSÜSSE	222,9 g/l
SÄURE	6 g/l
ALKOHOL	9,5 %vol
VINIFIKATION	22 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	In der Nase gleich unverkennbar, feine Würze von Traubenkernen, florale Nuancen, etwas Sandelholz und Eibisch, am Gaumen gewisse Ähnlichkeiten mit Traminer, nur intensiver, etwas Wehrauch im Nachhall, elegant, stoffig, vielschichtig.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelege Kumquats mit weissem Schokoladeneis, Gereifte würzige Hartkäse, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	87/100
Wine Spectator	91/100
Falstaff	92/100
A la Carte	91/100