



KRACHER KOLLEKTION 2002
TROCKENBEERENAUSLESE N °7
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	50% Chardonnay 50% Welschriesling
RESTSÜSSE	252,7 g/l
SÄURE	6,9 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 23 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	In der Nase rauchige Botrytiswürze, zart blättrig, angenehme Holzaromen. Am Gaumen elegant und gut balanciert, saubere Frucht, feinstrahlige Textur, bleibt gut haften, mineralisches Finish, sauberer Fruchtnachhall, große Perspektive.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Epoisses, Meditationswein
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96/100
Wine Spectator	96/100
Falstaff	96/100
A la Carte	91/100