



KRACHER KOLLEKTION 2003  
TROCKENBEERENAUSLESE N °1  
CUVÉE  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	50% Welschriesling 25% Scheurebe 25% Pinot Gris
RESTSÜSSE	210,6 g/l
SÄURE	6,4 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	50 % im großen Holzfass ausgebaut und 50 % in neuen Barriques, 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, in der Nase feine Botrytiswürze, etwas nach Rosinen, Marillenfrucht, tabakige Note. Am Gaumen stoffige Süße, Anklänge von Steinobst und Orangen, Honig im Nachhall.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Epoisses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	92/100
Falstaff	92/100
Gault Millau	19/20