



KRACHER KOLLEKTION 2004  
 TROCKENBEERENAUSLESE N °1  
 >>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RETSÜSSE	167,7 g/l
SÄURE	8,2 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Ziegelrot, zarter Ockertouch,. In der Nase feine Zitrus- und Orangenesten, feine rotbeerige Anklänge, zarter tabakiger Touch. Insgesamt eher zurückhaltendes Bukett. Am Gaumen frisch, sehr lebendig strukturiert, frische Herzkirschen, zarte Lebkuchennoten nach Piemont und Anis, komplex, weiche, seidige Tannine, bereits gut antrinkbar, im Nachhall nach frischen Zwetschken.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Desserts mit dunkler Schokolade, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	92/100
Wine Spectator	92/100
Wine Enthusiast	88/100
Falstaff	93/100