



KRACHER KOLLEKTION 2004  
 TROCKENBEERENAUSLESE N °3  
 >>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	175,9 g/l
SÄURE	5,4 g/l
ALKOHOL	12 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Goldgelb. Zart rauchig, feine Orangenesten, Rosenöl, perfekte Sortencharakteristik. Am Gaumen kraftvoll, feine Holzwürze, braucht noch etwas Zeit, um das Holz völlig zu verdauen, ... ( ab 2005 wird der Traminer in größeren Fässern ausgebaut, um den etwas „französischen“ Anstrich abzulegen. Mineralisch und gut anhaltend, Rosenblätter im Nachhall, ist dieser Wein noch sehr weit von einer ersten Trinkreife entfernt.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	90/100
Wine Spectator	89/100
Wine Enthusiast	89/100
Falstaff	92/100
Gault Millau	18,5/20