



KRACHER KOLLEKTION 2004
TROCKENBEERENAUSLESE N °5
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	222,4 g/l
SÄURE	7,7 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	15 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Leuchtendes Goldgelb. In der Nase feines, intensives florales Bukett, zart nach Hibiskus, Orangen, feiner Bienenhonig unterlegt, typische Muskatwürze. Am Gaumen stoffig, sehr körperreich, sehr saftige Orangenfrucht, im Finish sehr mineralisch, zeigt bereits jetzt eine herrliche Balance, bezaubernde Länge, ein Meisterwerk, salzige Extraktwürze im Nachhall.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelege Kumquats mit weißem Schokoladeneis, Desserts mit Zitrusfrüchte, Gereifte würzige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	92/100
Wine Spectator	94/100
Wine Enthusiast	93/100
Falstaff	96/100
Gault Millau	19,5/20