



KRACHER KOLLEKTION 2004
TROCKENBEERENAUSLESE N °6
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

| | |
|-------------------------------|---|
| REBSORTE | 50% Chardonnay 50% Welschriesling |
| RESTSÜSSE | 210,1 g/l |
| SÄURE | 7,3 g/l |
| ALKOHOL | 10,5 %vol |
| VINIFIKATION | 40 % im neuen 1000 l – Fass und 60 % in neuen Barriques ausgebaut und 22 Monate gelagert |
| CHARAKTERISTIK | Mittleres Gelb, zarter Messingtouche. In der Nase feiner Honig und Vanille, saftige gelbe Apfelfrucht, etwas Birne, die vom dominierenden Chardonnay kündet. Am Gaumen hochelegant, sehr gute Frische, die in diesem warmen Jahrgang eher überrascht, zeigt eine enorme Komplexität, saftige gelbe Frucht im Nachhall, angenehme Honignote im Abgang. |
| UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN | Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Epoisses |
| TRINKTEMPERATUR | 10-12° C |
| THE WINE ADVOCATE | 95/100 |
| Wine Spectator | 93/100 |
| Wine Enthusiast | 96/100 |
| Falstaff | 94/100 |
| Gault Millau | 18,5/20 |