



KRACHER KOLLEKTION 2004
 TROCKENBEERENAUSLESE N °8
 >>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RESTSÜSSE	238,9 g/l
SÄURE	5,8 g/l
ALKOHOL	9,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 23 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. Zart rauchig-vegetal unterlegte Frucht, gute Tramineranklänge in Anbetracht der hohen Gradation. Am Gaumen deutlich vom Holz dominiert, wirkt im Moment noch etwas zerfleddert. Extraktreich und lange, braucht viel Zeit und Geduld, mineralisch und feinwürzig, wird wohl einige Jahre brauchen, um sich zu konsolidieren.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	89/100
Wine Spectator	92/100
Wine Enthusiast	93/100
Falstaff	91/100