



KRACHER KOLLEKTION 2004
TROCKENBEERENAUSLESE N °9
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	279,6 g/l
SÄURE	8,9 g/l
ALKOHOL	8,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. In der Nase sehr feiner Honigtouch, zart nach Vanille, zarte Tropenfrucht, feine Litschinote, das Holz wirkt sehr dezent und vornehm. Am Gaumen sehr finessenreich, vollreife Pfirsichfrucht, der Zucker ist perfekt eingebunden, zeigt sich bereit heute in einer begeisternden Harmonie, selten, dass ein Wein mit so hoher Gradation noch Trinkspaß suggeriert. Ein Wein, dem ewige Jugend versprochen sein dürfte.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Creme Caramel, Vanille-Cremeschnitte, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96/100
Wine Spectator	96/100
Wine Enthusiast	94/100
Falstaff	97/100