



KRACHER KOLLEKTION 2005
TROCKENBEERENAUSLESE N°10
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	375,2 g/l
SÄURE	10 g/l
ALKOHOL	5,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. In der Nase feiner Honig, zart nach Gewürznelken, Zimt und Bratapfel, darunter feines Marillenkönfit, Am Gaumen sehr opulent, elegante saftige Apfelfrucht, zart nach Erdbeermus, finessenreiche Säurestruktur unterlegt, barocke Statur, die von feinen zitronigen Nuancen erschlossen wird, tolle Länge, großes Entwicklungspotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Crème Caramel, Vanille-Cremeschnitte, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96/100
Wine Spectator	93/100
Weinwisser	20/20
Falstaff	95/100
Gault Millau	19,5/20