



KRACHER KOLLEKTION 2005
TROCKENBEERENAUSLESE N °2
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	210 g/l
SÄURE	9,8 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Feines Rubingranat, zarter Wasserrand. In der Nase nach frischen Kirschen, zart tabakig, aber die Frucht dominiert über die vegetalen Nuancen des Holzes, zart nach Dörrzwetschken. Am Gaumen sehr saftig und lebendig, feine Weichselfrucht, gut integrierte Süße, wirkt sehr trinkanimierend, feiner Zitrustouch, elegante Textur, sehr harmonisch.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Desserts mit dunkler Schokolade, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	94/100
Wine Spectator	88/100
Weinwisser	19/20
Falstaff	93/100
Gault Millau	18/20