



KRACHER KOLLEKTION 2005
 TROCKENBEERENAUSLESE N °3
 >>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	191,4 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Goldgelb. In der Nase sehr feines, zugleich intensives Bukett, zart floral, Veilchen und Eibisch, feine ätherische Note, mit Luft verstärkt sich der Rosenduft, sehr einladend. Am Gaumen kompakt, sehr gut integrierte Süße, zart nach Mandarinen, feine Säurestruktur, fruchtige Exotik im Nachhall, sehr gute Länge, braucht noch Zeit.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	93/100
Wine Spectator	92/100
Weinwisser	19/20
Falstaff	95/100
Gault Millau	18/20