



KRACHER KOLLEKTION 2005  
TROCKENBEERENAUSLESE N °6  
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	227,6 g/l
SÄURE	8,3 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	16 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. In der Nase pfeffrig unterlegte traubige Note, feine Muskatnuss, etwas Zitruszeste. Am Gaumen stoffig, schokoladige Textur, frische, fast rassige Säurestruktur, sehr fruchtbetont, frische Muskatellertrauben im Rückgeschmack.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Eingelegte Kumquats mit weißem Schokoladeneis, Desserts mit Zitrusfrüchte, Gereifte würzige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	93/100
Wine Spectator	92/100
Weinwisser	19/20
Falstaff	95/100
A la Carte	92/100