



KRACHER KOLLEKTION 2005
TROCKENBEERENAUSLESE N °7
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	65% Chardonnay 35% Welschriesling
RESTSÜSSE	241,8 g/l
SÄURE	8,3 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	Welschriesling im neuen 1000 l – Fass und Chardonnay in neuen Barriques ausgebaut sowie 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. In der Nase reife gelbe Apfelfrucht, zarter Blütenhonig, frische Beeren, zarte Holzwürze klingt an, feine Gewürz- und Röstnoten, etwas Dörrobst. Am Gaumen elegant, feine Orangenfrucht, feines Säurespiel, salzige Mineralik, fein zisierte Stilistik, saftige Steinobstfrucht, feiner Nougat im Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Epouisses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	94/100
Wine Spectator	93/100
Weinwischer	19/20
Falstaff	96/100
A la Carte	94/100