



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N°1
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RETSÜSSE	165,3 g/l
SÄURE	7,9 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 15 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Orangerot mit Rubinreflexen. In der Nase nach Mandarinenzesten, Vanille und Gewürznelken klingen an, feine rotbeerige Nuancen, deutliche Zweigeltwürze. Am Gaumen feines Waldbeerkonfit, das Holz ist sehr gut integriert, elegante Textur, etwas Erdbeeren, die Süße kommt erst im Finale wieder richtig zum Vorschein, ausgewogen, bereits gut antrinkbar, feiner Dessertwein.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Desserts mit dunkler Schokolade, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	91/100
Wine Spectator	90/100
Weinwisseur	17/20
Falstaff	91/100
The International Wine Cellar	91/100