



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N°10
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	293,1 g/l
SÄURE	8,1 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. In der Nase intensive Holzwürze, zart rotbeerige Nuancen, reife Apfelfrucht, feine Nuancen von Trockenkräutern, Gewürznelken, etwas Kardamom. Am Gaumen nach Bratapfel elegant und ausgewogen, frische Struktur, frische Ananas, feine zitronige Nuancen, feine Tropenfrucht, kompakt, sehr gute Länge, gelbe Fruchtnuancen im Nachhall, hat Klasse.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Crème Caramel, Vanille-Cremeschnitte, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	95/100
Wine Spectator	92/100
Weinwisser	20/20
Falstaff	95/100
A la Carte	94/100