



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N°12
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Scheurebe
RETSÜSSE	373.3 g/l
SÄURE	7,5 g/l
ALKOHOL	6 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 21 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. In der Nase zart rauchig, feine Kräuterwürze, Limettenabrieb, wirkt noch etwas rauchig und zart vegetal im Bukett, sehr unterentwickelt. Am Gaumen sehr stoffig, fast barock anmutend, viel Zucker zu spüren, noch unterentwickelt, im Moment noch nicht harmonisch, mit 373 gr Rz im Gepäck auch nicht möglich, aber alles eine Frage der Zeit. In zehn Jahren wird sich ein Pfauenrad an Aromen erschließen lassen, im Moment aber heißt es Geduld haben und die Finger weg!
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Dessertersatz, Meditationswein, Topfenknödel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	95/100
Wine Spectator	94/100
Weinwaiser	20/20
Falstaff	94/100
A la Carte	92/100