



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N °3
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	220 g/l
SÄURE	6 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 12 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Da es sich hier um Tafelwein handelt, weil die Sorte in Österreich nicht zugelassen ist, zeigt die Etikette nur eine Rose, dazu die Nummer 3. Mittleres Lachsrosa, zarte Goldreflexe. In der Nase noch verhalten, feine Nuancen von Rosenöl und Eibisch, die mehr an einen Traminer erinnern, etwas Dörrfeigen. Am Gaumen elegant und finessenreich, feines zitroniges Säurespiel, sehr gut eingebundene Süße (220 gr Rz), wirkt noch sehr zurückhaltend, braucht noch seine Zeit auf der Flasche. Ein interessantes Novum, hier ist aber noch einiger Spielraum zur Verfeinerung gegeben.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Topfenkuchen, Brownies, reifer weicher Schafskäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	92/100
Wine Spectator	90/100
Weinwischer	17/20
Falstaff	91/100
The International Wine Cellar	91/100