



KRACHER KOLLEKTION 2006  
TROCKENBEERENAUSLESE N °4  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	189,8 g/l
SÄURE	7,3 g/l
ALKOHOL	12 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. In der Nase frische Navel-Orangen, zart rauchige Nuancen, feine Holzwürze, zarter Honigtouch, angenehme Kräuterwürze. Am Gaumen komplex, saftige gelbe Frucht, dezent nach Banane, frische Säurestruktur, feinwürzig, ein sehr vielschichtiger Jungwein, gut integriertem Zucker, delikate Tropenfruchtaromen nach vollreifen Mango und Papaya im Abgang, sehr gutes Entwicklungspotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Desserts mit Kokos, Nougatknödel, Gorgonzola
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	93/100
Wine Spectator	91/100
Weinwisser	19/20
Falstaff	93/100
Gault Millau	19/20