



KRACHER KOLLEKTION 2006  
TROCKENBEERENAUSLESE N°6  
GRANDE CUVÉE  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	70% Chardonnay 30% Welschriesling
RETSÜSSE	190,7 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay in neuen Barriques und Welschriesling im neuen 1000 l Eichenfass ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Holzwürze, zart nach Marillen und Nüssen, feine Anklänge an Zitruszesten. Am Gaumen saftig, elegant, frische, finessenreiche Struktur, wirkt bereits sehr ausgewogen, zart nach reife Pfirsich, angenehme gelbe Tropenfrucht, fein integrierte Holznuancen, mineralisch und lange anhaltend, ein sehr viel versprechender Wein, mit tollem Reifepotenzial, das unangefochtene Flaggschiff der Kracher-TBA's.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Epouisses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	94/100
Wine Spectator	94/100
Weinwisser	19/20
Falstaff	95/100
A la Carte	91/100