



KRACHER KOLLEKTION 2006
TROCKENBEERENAUSLESE N °8
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	245,6 g/l
SÄURE	6,3 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelb. In der Nase feine Nuancen von Orangenesten, zarte florale Anklänge, angenehme Kräuterwürze, zarter Anklang vom neuen Holz, feiner Hauch von Karamell. Am Gaumen saftig, elegant, gut eingebundener Restzucker, der mit fast 250 gr zu Buche schlägt. Braucht noch etwas mehr Zeit, damit sicher der Sortencharakter noch stärker ausbilden kann, insgesamt bereits zugänglich und rund.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	91/100
Wine Spectator	93/100
Weinwiser	19/20
Falstaff	92/100
Gault Millau	19/20