



KRACHER KOLLEKTION 2007
TROCKENBEERENAUSLESE N°10
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	376 g/l
SÄURE	8 g/l
ALKOHOL	6,4 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. In der Nase noch verhalten, feine Würze vom neuen Holz nach Zimt und Nelken, reife Apfelfrucht unterlegt, zarte rotbeerige Nuancen, weit nicht so expressives Bukett wie die No. 8. Am Gaumen ölige Textur, wieder rotbeeriges Konfit, nach Nougat und Honig, opulente gelbe Frucht, sehr stoffig, von einer perfekt integrierte Säurestruktur gut balanciert, im ungemein langen Abgang wieder vom Holz gut gestützt, ein Wein für Jahrzehnte, allerdings aufgrund seine strahlenden Klarheit bereits heute gut antrinkbar
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Creme Caramel, Vanille-Cremeschnitte, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	88/100
Weinwisser	19/20
Falstaff	98/100
Gault Millau	19,5/20