



KRACHER KOLLEKTION 2007
TROCKENBEERENAUSLESE N °2
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RESTSÜSSE	212,5 g/l
SÄURE	6 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. In der Nase intensive Nuancen von Rosenöl, Eibisch, mineralische Würze, reife Bananen und frischer Honig, zart nach Tannenwipfel, kräftiges, attraktives Bukett. Am Gaumen elegant, saftige Honignote, feine Nuancen von Zimt, feine Dörrobstanklänge, mineralischer Nachhall, das Holz ist bereits perfekt eingebunden, wirkt im Finish sehr leichtfüssig und präzise.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	91/100
Weinwisser	17/20
Falstaff	94/100