



KRACHER KOLLEKTION 2007
TROCKENBEERENAUSLESE N°3
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Scheurebe
RETSÜSSE	245,6 g/l
SÄURE	8,8 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. In der Nase zart rauchig und traubig, Mandarinenzesten, feine Marillenkönfitüre, feine Noten von Orangenschale, eher verhaltenes Bukett. Am Gaumen saftige gelbe Pfirsichfrucht, elegante Textur, feine, mineralisch geprägte Struktur, delikate und stoffig, sehr gut integrierter Restzucker, bleibt bereits gut haften, reife Marillen im Nachhall.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Desserts mit exotischen Früchten, Salzburger Nockerl, Roquefort
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	92/100
Weinwisser	17/20
Falstaff	94/100
A la Carte	95/100
Gault Millau	18,5/20