



KRACHER KOLLEKTION 2007  
TROCKENBEERENAUSLESE N °4  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	250,6 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	7,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kirschrot. In der Nase feine rauchige Würze, etwas Holzkohle, Kumquats, Orangenzesten, Kirschenkonfitüre, Gewürznelken, sehr facettenreich und voll Rotweincharakter. Am Gaumen saftig, kraftvolle rote Beerenfrucht, zart nach Heidelbeeren, das neue Holz ist noch recht präsent, im Nachhall gut integrierte Süße, Hollerkoch (eingemachte Holunderbeeren) im Rückgeschmack.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Desserts mit dunkler Schokolade, Begleiter zur Zigarre
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	90/100
Weinwisser	17/20
Falstaff	92/100
Gault Millau	18,5/20