



KRACHER KOLLEKTION 2007
Trockenbeerenauslese N°5
>>Zwischen den Seen<<

REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	305,4 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	7 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 16 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Orangerot, Bernsteinreflexe. In der Nase Malven und Hibiskus, feines Erdbeerkonfit, zart nach Eibisch, Rosennoten, betörendes Bukett. Am Gaumen saftig-süß nach gelben Dosenpfirsich, feine cremige Nuancen, opulente Textur, ganz zart nach Muskatnuss, bleibt sehr gut haften, ein stoffiger „Süß“-Wein, besitzt große Länge. Da der Rosenmuskateller im österreichischen Weingesetz nicht als Sorte für Qualitätswein vorgesehen ist, darf die Sorte und der Jahrgang sowie die Bezeichnung „Trockenbeerenauslese“ nicht am Etikett stehen.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Topfenkuchen, Brownies, reifer weicher Schafskäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Weinwisser	18/20
Falstaff	93/100
A la Carte	100/100
Gault Millau	19,5/20