



KRACHER KOLLEKTION 2007
TROCKENBEERENAUSLESE N°6
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	40% Chardonnay 60% Welschriesling
RESTSÜSSE	271 g/l
SÄURE	8,7 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay in neuen Barriques und Welschriesling im neuen 1000 l Eichenfass ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. In der Nase rauchig-würzig unterlegte Dörrobstnote, geröstete Haselnuss, reifer gelber Apfel, zart nach Orangenschalen, öffnet sich mit Luft, mineralische Anklänge. Am Gaumen kräftig, saftige Honignote, straffe Stuktur, enorm salzige Note, reife Ananas und Maracuja im Abgang, sehr frisch, sehr gute Länge, wird von weiterer Flaschenreife noch profitieren.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Epoisses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	95/100
Weinwisser	18/20
Falstaff	94/100
A la Carte	94/100
Gault Millau	18,5/20