



KRACHER KOLLEKTION 2008  
TROCKENBEERENAUSLESE N°10  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	296,8 g/l
SÄURE	6,1 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. Zarte flüchtige Säure, kräuterwürzig unterlegte Nuancen von Orangenesten, wirkt etwas verkapselt, noch etwas unpräzise im Sortenausdruck. Intensive Süße, zart nach Kokosraspeln, Nougatschmelz, etwas dominante Honignote im Abgang, es fehlt noch etwas an Länge, braucht noch mehrere Jahre auf der Flasche, um so richtig in die Gänge zu kommen. Ein Schläfer.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Enthusiast	95/100
Weinwisser	20/20
Falstaff	91/100
Gault Millau	20/20