



KRACHER KOLLEKTION 2008  
TROCKENBEERENAUSLESE N °5  
>>ZWISCHEN DEN SEEN<<

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	193,4 g/l
SÄURE	6,4 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 16 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Leuchtendes Gelbgold. Mit Nuancen von Muskatnuss, unterwürzter Honigtouch, kaltrauchige Nuancen, Traubenkerne, kandierte Grapefruitzesten, weiße Pfirsichfrucht, legt im Glas deutlich zu. Saftige Süße, florale Nuancen von Hibiskus, wieder deutliche Muskatnuss, feine Tannine sind spürbar, gute Säurebalance, zarte Dörrpflaumenaromen im Abgang, mineralisch-salzige Nuancen im Rückgeschmack, im Abgang dominiert noch etwas die Süße, braucht einige Jahre Flaschenreife zur Eingelege Kumquats mit weissem Schokoladeneis, Desserts mit Zitrusfrüchte, Gereifte würzige Hartkäse
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Enthusiast	93/100
Falstaff	93/100
Gault Millau	19,5/20