



KRACHER KOLLEKTION 2008
TROCKENBEERENAUSLESE N °6
GRANDE CUVÉE
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	30% Chardonnay 70% Welschriesling
RESTSÜSSE	212,3 g/l
SÄURE	9,2 g/l
ALKOHOL	10,5 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay in neuen Barriques und Welschriesling im neuen 1000 l Eichenfass ausgebaut und 22 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. Im Ansatz ganz zarte flüchtige Säure, deutliche Botryiswürze, Dörrobst von Feigen und Datteln, kandierte Orangenzesten, feiner Vanilletouch unterlegt, Marillenkofit und dezente Kräuterwürze, im Bukett noch nicht ganz zusammengewachsen. Saftig, süße gelbe Frucht nach Mango und Honigmelone, etwas Lanolin, sehr gut integriertes neues Holz, stilistisch einem Sauternes sehr angenähert, feine Tropenfruchtaromen im Abgang, stoffiger Abgang, Ananas, Zitrone und gelber Pfirsich im Rückgeschmack, sehr gutes Reifepotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Epouisses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	92/100
Wine Enthusiast	94/100
Falstaff	95/100
Gault Millau	19/20