



KRACHER KOLLEKTION 2008
TROCKENBEERENAUSLESE N °8
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	236,6 g/l
SÄURE	7,4 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. Sehr feine Holzaromen, zart nach getrockneten Kräutern, honigsüße Steinobstanklänge, Marillen, zarte Röstaromen mit einem Touch von Karamell. Kraftvoll, stoffig, wieder feine Holzaromen, Orangen, seidige Textur, cremige Süße, ausgewogene Säurestruktur, bleibt sehr gut haften, eleganter internationaler Stil, feiner Nougat im Abgang, bleibt sehr lange anhaften, kann bereits jetzt angetrunken werden, verfügt zudem über ein sehr großes Reifepotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Desserts mit Kokos, Nougatknödel, Gorgonzola
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	94/100
Wine Enthusiast	95/100
Falstaff	95/100
Gault Millau	19,5/20