



KRACHER KOLLEKTION 2009  
TROCKENBEERENAUSLESE N °5  
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	214,2 g/l
SÄURE	5,8 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Goldgelb. Zart rauchige Noten und reife gelbe Frucht in der Nase, zart nach Rosen und Eibisch. Am Gaumen Ananas und reifer Pfirsich, mineralische Nuancen. Sehr komplex, gut integrierte Süße, mineralische Komponenten im Abgang.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	94/100
Weinwisser	18/20
Falstaff	95/100
Vinaria	17/20
Gault Millau	19,5/20