



KRACHER KOLLEKTION 2009  
Trockenbeerenauslese N°6  
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	20% Chardonnay 80% Welschriesling
RETSÜSSE	195,2 g/l
SÄURE	7,2 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay in neuen Barriques und Welschriesling im neuen 1000 l Eichenfass ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	In der Nase reife Steinobstfrucht, dezente Kräuterwürze, feine gelbe Tropenfrucht. Reifer Pfirsich, Honigmelone und zarte Zitrusfrucht am Gaumen, sehr frisch und lebendig. Gute Mineralik, salzige Note im Abgang, feine Tropenfruchtaromen im Rückgeschmack.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Tarte Tatin, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, Episses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Weinwisser	18/20
Falstaff	95/100
A la Carte	93/100
Gault Millau	19/20