



KRACHER KOLLEKTION 2010
Trockenbeerenauslese N°8
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	266 g/l
SÄURE	8,2 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Goldgelb. Feine Nuancen von Rosen und Lychée, angenehme Gewürzanklänge. Am Gaumen saftig, und fein strukturiert. Reife Steinobstnoten, hochelegant mit einer wunderbaren Balance, sehr gute Länge, mineralisch, wirkt leichtfüßig, mit großem Potenzial ausgestattet.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	95/100
Wine Enthusiast	96/100
Falstaff	96/100
A la Carte	95/100
Gault Millau	18,5/20