



KRACHER KOLLEKTION 2010
Trockenbeerenauslese N°9
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	274,7 g/l
SÄURE	10,6 g/l
ALKOHOL	8,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. Zeigt Noten von frischer Marillenfrucht, Orange und Botrytiswürze. Ungemein komplex, reife gelbe Früchte am Gaumen. Der Restzucker ist von einer deutlichen Säure perfekt gekontert. Bleibt im Abgang lange haften, Tropenfrucht, feiner Honigschmelz im Nachhall. Sicheres Entwicklungspotenzial.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Creme Caramel, Vanille-Cremeschnitte, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Spectator	93/100
Wine Enthusiast	97/100
Falstaff	95/100
Gault Millau	19/20