



KRACHER KOLLEKTION 2012
Trockenbeerenauslese N°1
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	159,2 g/l
SÄURE	6,5 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 14 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mit feinem Nougat unterlegte Rosennote, reifer, gelber Prirsich. Rosenöl in der Nase und am Gaumen. Dörrfeigen und zirtoniges Säurespiel am Gaumen. Zarte Tannine und Gerbstoffe. Leichte Kräuterwürze und sehr harmonisch im Abgang
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Dunkle Schokoladedesserts, Kirschenkuchen, reifer weicher Schafskäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Falstaff	93/100