



KRACHER KOLLEKTION 2013  
Trockenbeerenauslese N°3  
>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE	100% Chardonnay
RESTSÜSSE	204 g/l
SÄURE	8,2 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. In der Nase frische Orangen, zart rauchige Nuancen, feine Holzwürze, zarter Honigtouch, angenehme Kräuterwürze. Am Gaumen getrocknete Marille, frischer Säurebogen, zitronige Nuancen. Sehr ausbalanciertes frisches Finish.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Linzer Torte, Dolcelatte mit Staud's Weingelee, Apfeltarte mit Vanilleeis
TRINKTEMPERATUR	10-12° C