



KRACHER KOLLEKTION 2015 N °12

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE	45% Welschriesling 30% Chardonnay 25% Scheurebe
RESTSÜSSE	387,2 g/l
SÄURE	10,8 g/l
ALKOHOL	4,5 %vol
VINIFIKATION	Welschriesling und Scheurebe im Stahltank ausgebaut und 18 Monate gelagert, Chardonnay in euen Barriques vergoren
CHARAKTERISTIK	leicht Rauchig und mit etwas mehr Luft eine Fülle an tropischen Früchten. Am Gaumen merkt man die Konzentration. Zitrusfrüchte, Kräuter, Rosinen, gefolgt von einem ewig andauernden Abgang.
SPEISENEMPFEHLUNG	Dessertersatz, Meditationswein, Topfenknödel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C



Die No. 12 stellt etwas sehr Seltenes und Besonderes dar. Aufgrund des niedrigen Alkohols (gesetzlich mind. 5%vol um als Wein zu gelten) dürfen wir die No. 12 nicht als Wein, sondern als teilweise vergorenen Traubenmost bezeichnen.

Eine solch hohe Konzentration können wir, in unserer Region sehr selten und nur in sehr außergewöhnlichen Jahren produzieren. Das letzte Mal ist uns das im Jahr 2002 (No. 12 Scheurebe/Welschriesling) geglückt und davor in Gerhard Kracher Geburtsjahr 1981 vom Muskat Ottonel. Diese außergewöhnlichen Kreszenzen versuchen wir jedes Jahr zu erzeugen, aber es gelingt uns äußerst selten und manchmal dauert es auch 2 Jahrzehnte um dieses zu erreichen.