



## KRACHER KOLLEKTION 2016

### Trockenbeerenauslese N °1

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	100% Rosenmuskateller
RESTSÜSSE	186,7 g/l
SÄURE	8,2 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Kirschrot, in der Nase frische Rosenblüten, Hibiskus und Herzkirschen. Am Gaumen Rosenwasser, Zwetschken und Ringlotten. Langer Abgang mit leichten Tanninen und Rauchigen Noten
SPEISENEMPFEHLUNG	Enteleverterrine mit Sauce Cumberland, Mousse vom Brie mit Weichselgelee, Beerentarte mit Minze
TRINKTEMPERATUR	10-12° C