



## KRACHER KOLLEKTION 2016

### Trockenbeerenauslese N °2

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	100% Zweigelt
RETSÜSSE	205,4 g/l
SÄURE	7,6 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Rubinrot, in der Nase Zwetschken, reife Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen leichte tabakige Würze, Zwetschkenmarmelade und Erdbeeren. Im Abgang sehr frisch und sehr lang.
SPEISENEMPFEHLUNG	Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken, Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, Lebkuchenmousse mit Fruchtspiel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C