



KRACHER KOLLEKTION 2018
Trockenbeerenauslese N°9
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE(N)	100% Welschriesling
RETSÜSSE	375 g/l
SÄURE	9,7 g/l
ALKOHOL	4 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Marillenkonfitüre, gelbe Tropenfrucht, zart kräuterwürzig unterlegte frische Orangenzesten klingen an, dazu zart nach Limetten. Ungemein komplex, cremige Textur, fruchtig, die rassige Säure bringt Leben in die 375 Gramm Restzucker, seidig und lange anhaftend, besitzt nahezu unbegrenzte Lagerfähigkeit ein Süßweinerlebnis der Dessertersatz, Meditationswein, Somlauer Nockerl
SPEISENEMPFEHLUNG	
TRINKTEMPERATUR	10-12° C