



KRACHER KOLLEKTION 2018  
Trockenbeerenauslese N°1  
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE(N)	100% Zweigelt
RETSÜSSE	180 g/l
SÄURE	6,6 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Ein schöner Korb aus Beeren bietet sich in der Nase. Getrocknete Pflaumen, Kirsche und Erdbeeren finden sich im Mund wieder. Eine dezente rauchige Note kombiniert mit lang anhaltenden Tanninen macht den Wein schließlich komplett.
SPEISENEMPFEHLUNG	Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken, Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, Lebkuchenmousse mit Fruchtspiel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C