



KRACHER KOLLEKTION 2018  
Trockenbeerenauslese N°4  
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE(N)	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	188,3 g/l
SÄURE	6,6 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Die intensiven Aromen von Rosen- und Hibiskusblüten entfalten sich direkt im Glas. Auch am Gaumen sind die floralen Noten, verschmolzen mit Waldbeeren und gut eingebundenen Tanninen, zu finden. Eine schöne Trockenbeerenauslese die direkt zum nächsten Schluck verleitet.
SPEISENEMPFEHLUNG	Enteleberterrinen mit Sauce Cumberland, Mousse vom Brie mit Weichselgelee, Beerentarte mit Minze
TRINKTEMPERATUR	10-12° C