



KRACHER KOLLEKTION 2018
Trockenbeerenauslese N°6
>>Nouvel le Vague<<

REBSORTE(N)	100% Traminer
RESTSÜSSE	240,3 g/l
SÄURE	7,7 g/l
ALKOHOL	8 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Rosenaromen in der Nase, gepaart mit einem Hauch von Honig. Im Mund finden sich tropische Früchte wieder, die durch einen Klecks geschmolzenem Karamell zu einem geschmeidigen Wein mit intensivem Abgang führen.
SPEISENEMPFEHLUNG	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reifer Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C