



## KRACHER KOLLEKTION 2020

### Trockenbeerenauslese N °2

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	100% Traminer
RESTSÜSSE	180,5 g/l
SÄURE	7,8 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	Im Stahltank ausgebaut und 24 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Zart rauchig-kernig, dezenter Blütenhonig, Nuancen von gelber Frucht, nach Mango, feine brotige Botrytiswürze, braucht Luft. Stoffig, elegant, feines Steinobst, gute Frische, Nuancen von weißer Frucht, zartes Nougat im Abgang, balanciert, gut antrinkbar. Peter Moser, Falstaff
SPEISENEMPFEHLUNG	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	96/100
Falstaff	95/100