



**KRACHER KOLLEKTION 2020**  
**Trockenbeerenauslese N °4**  
>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE	60% Welschriesling 40% Chardonnay
RESTSÜSSE	210 g/l
SÄURE	7,6 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	Chardonnay in Barriques und Welschriesling im großen Holzfass vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, Silberreflexe. Rauchige Holzwürze, Vanille und frische Dörripflaumen, kandierte Orangenzesten und angenehmer Honiganklang. Saftig, reife Marille, gelber Apfel, rassiger Säurebogen im Hintergrund, der dem Wein große Lebendigkeit verleiht, ein österreichisches Süßwein mit internationalem Stil und Format, bleibt gut haften, tolles Reifepotenzial, leichtfüßiger, sehr trinkfreudiger Stil. Peter Moser, Falstaff
SPEISENEMPFEHLUNG	Kardinalschnitte, Marillenknödel, Gänseleberterrinen mit Brioche und Fleur de Sel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	98/100
Falstaff	97/100
Colin Hay	98+/100

