



KRACHER KOLLEKTION 2019

Trockenbeerenauslese N °1

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	100% Traminer
RETSÜSSE	158,4 g/l
SÄURE	6,1 g/l
ALKOHOL	10,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. Duft nach Rosen, Orangenzesten, feine Eibischnote, ein Hauch von Grapefruit, Wiesenkräuter, attraktive gelbe Tropenfrucht, attraktive Säure, mineralisch, zart nach Orangenzesten im Finish.
SPEISENEMPFEHLUNG	Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reifer Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C