



## KRACHER KOLLEKTION 2019

### Trockenbeerenauslese N °7

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	261,1 g/l
SÄURE	7,8 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Lachsrosa, Goldreflexe, breitere Randaufhellung. Faszinierende florale Nuancen nach Jasmin, Rosen und Hibiskus, zarte Muskatnote, dezente Holzwürze im Hintergrund. Saftig, süße Weingartenpfirsichfrucht, finessenreicher Säurebogen, mineralisch und gut balanciert, ein Hauch Marille im Abgang, gute Länge, ein rares Trinkerlebnis. Peter Moser, Falstaff
SPEISENEMPFEHLUNG	Enteleberterrinen mit Sauce Cumberland, Mousse vom Brie mit Weichselgelee, Beerentarte mit Minze
TRINKTEMPERATUR	10-12° C