



KRACHER KOLLEKTION 2008
TROCKENBEERENAUSLESE N°12
>>NOUVELLE VAGUE<<

REBSORTE	100 % Chardonnay
RETSÜSSE	371,2 g/l
SÄURE	8,1 g/l
ALKOHOL	6 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold. Intensiver Honigtouch, vollreife gelbe Frucht unterlegt, nach Apfel und Mango, feine Trockenkräuter, zart nach Vanille und Nougat. Stoffig, elegante Textur, seidig und ausbalanciert, eine vollreife gelbe Birnenfrucht wird von einer mineralischen Säurestruktur gut ausgewogen, Marillenkönfitüre im Nachhall, sehr überzeugende Länge, bleibt minutenlang auf der Zunge präsent, Potenzial für einige Jahrzehnte.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Crème Caramel, Vanille-Crèmeschnitte, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
Wine Enthusiast	96/100
Weinwisser	20/20
Falstaff	97/100
Gault Millau	20/20