



KRACHER KOLLEKTION 2019

Trockenbeerenauslese N °4

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	100% Zweigelt
RETSÜSSE	218 g/l
SÄURE	7,6 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Lachsrosa, Ockerreflexe, zarter Silberrand. Feine Nuancen von Bourbonvanille und Dörrfeigen, ein Hauch von Nougat, zart würziges Bukett. Saftig, gute Komplexität, reife Kirschen, frischer Säurebogen, eleganter Stil, mineralisch-zitronig im Abgang, dezenter Honig im Nachhall, rotbeeriger Rückgeschmack. Peter Moser, Falstaff
SPEISENEMPFEHLUNG	Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken, Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, Lebkuchenmousse mit Fruchtspiel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C