



KRACHER KOLLEKTION 2019

Trockenbeerenauslese N °5

>>Nouvelle Vague<<

REBSORTE(N)	60% Welschriesling 40% Chardonnay
RETSÜSSE	205 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Kräftiges Gelbgold, Silberreflexe. Rauchige Holzwürze, Vanille und frische Dörripflaumen, kandierte Orangenesten 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