



KRACHER KOLLEKTION 2019

Trockenbeerenauslese N °3

>>Zwischen den Seen<<

REBSORTE(N)	100% Scheurebe
RESTSÜSSE	210,1 g/l
SÄURE	8,6 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 28 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Goldgelb, Silberreflexe. Reife weiße Tropenfrucht, frische Litschi, zart nach Mango und Blütenhonig, kandierte Mandarinenzesten. Straff, elegant, reife frische Tropenfrucht, weißer Pfirisch, finessenreiche Säurestruktur, lebendiger Stil, bereits gut antrinkbar, reife Ananasfrucht im Nachhall. Peter Moser, Falstaff
SPEISENEMPFEHLUNG	Desserts mit exotischen Früchten, Brownies, Epoisses
TRINKTEMPERATUR	10-12° C