

KRACHER GERHARD

TBA NR. 6 GRAND CUVÉE NOUVELLE

KRACHER GERHARD, ILMITZ

Jahrgang: 2017
Inhalt: 37.5 cl
Produzent: Kracher Gerhard
Alkoholgehalt: 11
Ausschenkttemperatur: 10-12°
Traubensorte(n): Chardonnay, Welschriesling

Empfehlung

Perfekte Kombination zur Tarte Tatin und dem Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster.

Degustationsnotizen

In der Nase reife Steinobstnoten, Marillenkonfitüre, zart nach Nüssen und Kräutern. Am Gaumen seidige, cremige Textur. Feine Biskuitnoten, fast schokoladige Textur, saftig und rund, finessenreicher Säurebogen, im Abgang fast leichtfüssig, sehr mineralisch.

Produzent

Kracher Gerhard: Im Herbst 2007 ist der unermüdlich scheinende Botschafter des österreichischen Weines einem Krebsleiden erlegen. Nun ist es an Gerhard Kracher, den Betrieb weiterzuführen. Er leitet das Weingut mit der Unterstützung des Grossvaters Alois Kracher senior, der immer noch für die Weingärten verantwortlich ist und seiner Mutter, die sich um die organisatorischen und administrativen Belange kümmert. Das Weingut produziert zwei Toplinien: Zwischen den Seen sind fruchtbetonte, traditionelle Weine und die Nouvelle Vague sind Barriqueweine von internationalem Stil.