

# KRACHER GERHARD

## TBA NR.8 SCHEUREBE

### KRACHER GERHARD, ILMITZ



Jahrgang:	2005
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Kracher Gerhard
Alkoholgehalt:	8
Ausschenktemperatur:	6 bis 12°C
Traubensorte(n):	Welschriesling

#### *Empfehlung*

---

Zu verschiedensten Mehlspeisen und Gebäck sowie auch zu mildem Hart- und Weichkäse.

#### *Degustationsnotizen*

---

Leuchtendes Gelbgold. Ansprechende Honignuancen, feine gelbe Tropenfrucht, zarte Wiesenkräuter, Orangenzesten klingen an. Saftig, reife Pfirsichnoten, gute Würze im Kern, frisch und opulent zugleich. Zeigt einen guten salzigen Biss im Finish, grosse Länge, süsse Frucht im Nachhall, ein sicheres Zukunftsversprechen.

#### *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.