

## WEINLAUBENHOF KRACHER TBA Nr. 8 Zwischen den Seen Scheurebe Burgenland



Jahrgang: 2013  
Inhalt: 37.5 cl  
Produzent: **Weinlaubenhof Kracher**  
Traubensorten: Scheurebe  
Alkoholgehalt: 6.50% Vol.  
Auschenktemperatur: 10-12°  
Bewertung: Parker 97, Falstaff 97

Restzuckergehalt: 295.7 g/l  
Säuregehalt: 9.3 g/l

Ausgebaut wurde die Scheurebe für rund 20 Monate im Stahltank. In der Nase zart rauchig, feine Kräuterwürze, Limettenabrieb. Am Gaumen sehr frisch strukturiert, rassige Säure Struktur, vollreifer Weingartenpfirsich, zart nach frischen Mandarinen. Im Abgang tropische Früchte, leicht rauchig und eine animierende Frische.

### **Empfehlung**

---

Comte-Käse 20 Monate gereift mit Roggenbrot, Epoisses, Variation von der Mango, Carpaccio-Sorbet und geflämmt.

### **Produzent**

---

Eines vorweg: Ohne Kracher sähe die österreichische Weinwelt anders aus, weniger rosig. Alois Luis Kracher, 2007 viel zu früh von uns gegangen, war ein Visionär, seiner Zeit voraus und doch mittendrin. Er war fast so etwas wie eine Urgewalt im österreichischen Weinbau. Und einer jener, die damals den Weg aus dem Weinskandal der 80er Jahre vorzeigten: Qualität über alles und Internationalität. So war und ist Kracher wohl das international bekannteste Weingut des Landes, obwohl es vor allem für Süsswein steht. Denn der Seewinkel mit seinen ausgeprägten Herbstnebeln ist ein Eldorado für Botrytis-Weine. Und der junge Gerhard Kracher, der einspringen musste, aber glücklicherweise viel vom Vater mitbekam, hat es geschafft, dass die Kracher-Weine sogar noch eine kleine Spur finessenreicher geworden sind. Bei diesem immensen Erbe und dies auf höchstem Niveau nochmals einen draufzusetzen: Chapeau, Gerhard! Die Kracher Kollektion aus 10-12 Trockenbeerenauslesen aus zwei Linien – Zwischen den Seen (traditionell) und Nouvelle vague (Barrique) –, die in jedem Jahr nach aufsteigendem

Zuckergehalt nummeriert werden, sind Süssweine, die sich in der internationalen Spitzenklasse einreihen. Nektarweine zum Meditieren. Man hat nur ein Problem: Alles ist so umwerfend, dass man sich trotz der Sorten- beziehungsweise der Nuancenvielfalt nicht entscheiden kann und am liebsten von Allem etwas im Keller haben will. Längst weiss man, dass zu Kracher auch noch Spätlesen, Auslesen und Beerenauslesen sowie trockene Weisse, Rosé, Brut Rosé und Rote – einen Zweigelt und zwei Blends – gehören. Delikatessen (Brände, Käse, Marmelade, Essig, etc.), produziert in Partnerschaft mit bekannten Namen wie Gölles oder Staud's, runden das Angebot ab. Die Kracher-typische Dynamik bricht nicht ab. Beeindruckend.