

WEINLAUBENHOF KRACHER

TBA Nr. 2 Zwischen den Seen Muskat Ottonel Burgenland



Jahrgang: 2010
Inhalt: 37.5 cl
Produzent: **Weinlaubenhof Kracher**
Traubensorten: Muskat Ottonel
Alkoholgehalt: 10.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 226.2 g/l
Säuregehalt: 8.2 g/l

In der Nase Aromen von exotischen Früchten, Orangeat und etwas kandierter Ingwer, dazu florale Düfte von weissen Blüten und Frühlingsblumen. Am Gaumen schönes Spiel von süsser Frucht und feiner Säure, mit zart mineralisch-würzigem Finale.

Empfehlung

Toll zu saftiger Quarktorte, Schoko-Mousse mit Orangen Sauce oder einer Crema Catalana. Wunderbar auch zu gereiftem Pecorino.

Produzent

Ohne Kracher sähe die österreichische Weinwelt heute anders aus. Alois „Luis“ Kracher war eine Ausnahmepersönlichkeit, ein Visionär, der nach dem Weinskandal der 80er Jahre neue Maßstäbe setzte: kompromisslose Qualität und internationale Präsenz. Sein Name wurde zum Synonym für edelsüße Weltklasse-Weine aus dem Seewinkel. Nach seinem viel zu frühen Tod 2007 übernahm Sohn Gerhard – damals noch jung, aber mit erstaunlicher Reife. Was folgte, war kein bloßes Weiterführen, sondern ein behutsames, doch mutiges Weiterentwickeln. Gerhard brachte seine eigene Handschrift ein: noch mehr Finesse, noch klarere Stilistik. Die Kracher-Kollektionen, mit jährlich bis zu 15 Trockenbeerenauslesen – von klassisch („Zwischen den Seen“) bis modern („Nouvelle Vague“) – sind noch nuancierter, noch präziser geworden und zählen heute zur Crème de la Crème der Süßweinwelt. Nektarweine für Genießer und Denker. Gerhard Kracher hat das Erbe nicht nur bewahrt, sondern veredelt. Chapeau!