

WEINLAUBENHOF KRACHER
TBA Nr. 4 Nouvelle Vague
Zweigelt Burgenland



Jahrgang: 2019
Inhalt: 37.5 cl
Produzent: **Weinlaubenhof Kracher**
Traubensorten: Zweigelt
Alkoholgehalt: 9.00% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°
Bewertung: Falstaff 94, Parker 96

Restzuckergehalt: 218 g/l
Säuregehalt: 7.6 g/l

Ausgebaut für 28 Monate in Barriques, zeigen sich in der Nase Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen, saftigen Kirschen und Dörrfeigen, dazu fein-würzige Nuancen von Bourbonvanille und ein Hauch von Nougat. Am Gaumen schöne Saftigkeit zeigend, wiederum reife Kirschfrucht mit einem Touch Honig. Die Süsse von einer wunderbaren Säure gestützt.

Empfehlung

Toller Begleiter zu gebratener Gänseleber mit geschmorten Zwetschgen, zu Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, oder auch zu Lebkuchenmousse mit Preiselbeer-Coulis.

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.