Weingut Kracher

Sélection Trockenbeerenauslese jusqu'à 99/100!

Par Qombucha

Détails de l'offre



N°5 GRANDE CUVÉE NOUVELLE VAGUE 2023

Le nez se déploie avec une densité aromatique impressionnante, mêlant agrumes confits, pêche mûre et ananas à des notes de miel et de torréfaction légère, portées par la précision du Chardonnay et la tension propre au Welschriesling. En bouche, la matière est crémeuse et enveloppante sans jamais verser dans la lourdeur : une acidité vive et une minéralité saline viennent trancher net dans la richesse du sucre, apportant un équilibre rare pour une liqueur de cette concentration. La texture se fait soyeuse, presque onctueuse, tout en conservant une fraîcheur qui tire la bouche vers l'avant. La finale, longue et harmonieuse, referme l'ensemble sur un rappel salin qui annonce un potentiel de garde remarquable.

Couleur

Liquoreux

Pays

Autriche

Région

Burgenland (Seewinkel, rives du Lac de Neusiedl)

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Chardonnay 60%, Welschriesling 40%

Terroir

Vignes du Seewinkel, sur la rive est du Lac de Neusiedl, sols sablo-limoneux typiques de la plaine pannonienne

Vinification

Fermentation séparée par cépage : Chardonnay en barriques, Welschriesling en grands foudres de bois

Élevage

27 mois au total, en barriques et foudres selon le cépage

Potentiel de garde

A déguster de 2027 à 2050+

Service

Servir entre 10 et 12°C

Degré alcoolique

10,5% vol

Sucres résiduels

219,5 g/l

Contenance(s) disponibles

37.5cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Huîtres gratinées · Crêpes fourrées à l'abricot et éclats de pistache · Bleu d'Auvergne affiné sur pain d'épices

Weingut Kracher

Sélection Trockenbeerenauslese jusqu'à 99/100!

Par Qombucha

Détails de l'offre



N°5 SCHEUREBE 2006

Le Scheurebe y dévoile un registre aromatique rare, aussi raffiné qu'éthéré, fait d'herbes et de fleurs : cataire, thym, camomille et bourrache prennent le pas sur la sauge plus commune à ce cépage. En bouche, l'attaque est vive, presque fraîche comme un concombre, avant que citron et pamplemousse blanc ne viennent équilibrer une douceur mielleuse sans jamais la laisser dominer. La texture reste svelte et tendue, à mille lieues de la lourdeur que pourrait laisser craindre un tel niveau de sucre résiduel. La finale, longue et revigorante, se referme sur une sensation de fraîcheur presque désaltérante, idéale à boire dès à présent mais capable de belle évolution.

Couleur

Liquoreux

Pays

Autriche

Région

Burgenland (Seewinkel, rives du Lac de Neusiedl)

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Scheurebe 100%

Terroir

Vignes du Seewinkel, sur la rive est du Lac de Neusiedl, sols sablo-limoneux typiques de la plaine pannonienne

Vinification

Fermentation intégrale en cuve inox, sans passage en bois

Élevage

20 mois en cuve inox

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2035+, vin aujourd'hui à son apogée

Service

Servir entre 10 et 12°C

Degré alcoolique

11,5% vol

Sucres résiduels

183,2 g/l

Contenance(s) disponibles

37,5cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Dessert de fruits exotiques, mangue et fruit de la passion · Salzburger Nockerl tièdes, tout juste sorties du four · Roquefort affiné sur pain aux noix

Weingut Kracher

Sélection Trockenbeerenauslese jusqu'à 99/100!

Par Qombucha

Détails de l'offre



N°9 WELSCHRIESLING 2006

Le nez est généreux et parfaitement fidèle au Welschriesling, égrenant pêche juteuse, confiture d'abricot, noisette grillée et guimauve, sans la moindre note parasite. En bouche, le gras mielleux installe une texture satinée et crémeuse, portée par une acidité ciselée d'une étonnante vivacité qui donne à ce vin extrêmement sucré une agilité inattendue malgré sa richesse extravagante. La matière reste tendue plutôt que lourde, un vrai tour de force pour un tel taux de sucre résiduel. La finale, d'une persistance remarquable, laisse deviner un superbe potentiel de garde, aujourd'hui pleinement confirmé, vingt ans après la récolte.

Couleur

Liquoreux

Pays

Autriche

Région

Burgenland (Seewinkel, rives du Lac de Neusiedl)

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Welschriesling 100%

Terroir

Vignes du Seewinkel, sur la rive est du Lac de Neusiedl, sols sablo-limoneux typiques de la plaine pannonienne

Vinification

Fermentation intégrale en cuves inox, sans passage en bois

Élevage

22 mois sur lies, en cuve inox

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2035+, vin aujourd'hui à son apogée

Service

Servir entre 10 et 12°C

Degré alcoolique

8,5% vol

Sucres résiduels

290 g/l

Contenance(s) disponibles

37,5cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Pêches caramélisées au beurre salé · Strudel aux pommes et à la cannelle, tiède · Chèvre fermier bien affiné sur pain de seigle