



Kracher Muskat Ottonel Auslese 2019

KRACHER, BURGENLAND, ITÄVALTA



Rypälelajikkeet	Muskat Ottonel
Alkoholi	10,00 %
Luonnehdinta	Runsas ja aromaattinen tuoksu: mandariinia, persikkaa, ruusuvettä, hunajaa. Makea maku saa mukavaa vastapainoa miellyttävästä hapokkuudesta ja runsaasta aromikkuudesta.
Ruokasuositus	Raikkaat hedelmäiset jälkiruoat, voimakkaan mausteiset curryt ja kevyet juustot.
Muuta	Alkoholikäyminen ja kypsytykset terästankissa. Jäännössokeria 100,1 g/l, happoja 5,7 g/l.

Kracher

BURGENLAND, ITÄVALTA

Kracherin viinitalo sijaitsee Burgenlandissa, Neusiedlerseen itärannalla, Illmitzin kylässä. Neusiedlerseen itäranta, josta käytetään myös nimeä Seewinkel, tunnetaan loistavana kasvualueena makeille, jalohomeisille viineille. Alueen ilmasto on kasvukaudella hyvin kuuma ja kuiva mutta järven läheisyys aikaansaa iltaisin ja öisin tiheää sumua, joka takaa erinomaiset olosuhteet jalohomeen kehitykselle rypäleiden kypsyessä. Tuloksena on parhaimmillaan maailman intensiivisimpiä ja makeimpia viinejä.

Alois "Luis" Kracher (s. 1958) otti sukutilansa ohjaukseen käsiinsä 80-luvun alussa ja aloitti tilan voimakkaan kehittämisen. Hänen johdolla talo nousi maailman makeiden viinien ehdottomaan eliittiin. Valitettavasti Alois Kracher kuoli yllättäen syksyllä 2007, mutta hänen viitoittamaansa tietä jatkaa hänen poikansa, Gerhard Kracher, yhdessä Michaela-äidin kanssa. Kracher tuottaa kahdentyylisiä makeita viinejä. "Nouvelle Vague"-viinit kypsytetään pienissä tammiastioissa ja tammikypsytyksen luovuttamat aromit ovat viineissä selkeämmin esillä. "Zwischen den Seen"-viinit ovat käyneet ja kypsyneet isoissa tammiastioissa (500-3000 litraa) ja viinit ovat hedelmäisiä ja alueen perinteisille tuotantotavoille uskollisempia.

Kracherin tarhoissa viljellään vaaleita lajikkeita, kuten Welschriesling, Chardonnay, Traminer, Scheurebe ja Muscat Ottonel. Punaisista lajikkeista Zweigelt on ehdottomasti tärkein. Yhteensä talon omistuksessa on noin 25 hehtaaria viinitarhoja, keskimääräisen vuosituotannon ollessa noin 120 000 pulloa.

Alois Kracherin hienoimmat makeat viinit kantavat etiketissä numeroa (1-15), joka kuvaa viinin makeutta ja intensiivisyyttä. Yleensä jo numeroa 1 kantavat viinit ovat hyvin makeita ja intensiivisiä ja mitä edemmäs numeroita mennään sitä makeammaksi viini käy. Makeimmat viinit sisältävät yli 400 g/l jäännössokeria.