

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	KRACHER NOBEL RESERVE TBA 375ML
Vinícola	Weingut Kracher
Safra	N. V.
País	Áustria
Região	Burgenland
Tipo	branco
Castas	Welschriesling, Chardonnay e Traminer
Teor Alcoólico	10%
Maturação	em barricas e barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	95 pts Wine Enthusiast 94 pts James Suckling 93 pts Revista Adegas 92 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após o final da Segunda Guerra Mundial, a cidade de Illmitz não era tida como um bom local para se morar. Na fronteira entre a Áustria e a Hungria, as tensões da Guerra Fria acometeram fortemente a pobre cidade, que ficava próxima à chamada Cortina de Ferro.

Oriundo de uma família de agricultores, Alois Kracher não tinha gosto nenhum pela atividade, com exceção da viticultura. Devido ao alcoolismo de seu pai, aos 17 anos teve que assumir a propriedade da família, conciliando o trabalho com o de açougueiro para não passar fome. Alguns anos depois, conseguiu se estruturar a ponto de produzir vinhos para consumo próprio e vender a granel. Mas tudo mudou na safra de 1959, quando pela primeira vez vendeu toda a produção com sua marca própria, a Kracher, fazendo um tremendo sucesso.

Desde então a vinícola especializou-se em vinhos doces, registrando nenhuma safra sequer sem a presença de *Botrytis cinerea*. O clima continental nas margens do Lago Neusiedl, com o característico nevoeiro vespertino, que pode durar até a manhã do dia seguinte, e o sol que brilha forte no outono são características ideias para este tipo de viticultura.

Gherard Kracher, o atual administrador da vinícola, acompanha de perto todas as etapas de vinificação de seus exemplares primorosos. O Kracher Noble Reserve TBA é elaborado com as castas Welschriesling, Chardonnay e Traminer, cujo vinho é maturado em barricas e barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano aparecem notas de damasco, pêssego em calda, doce de marmelo, frutas cristalizadas e mel; caramelo, flor de laranjeira, especiarias adocicadas e um toque sutil de verniz complementam o *bouquet* complexo que envolve este exemplar

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

denso e luxuoso, possui acidez salivante e perfeitamente equilibrada com a sua doçura; tem textura untuosa e fornece uma sensação levemente picante, envolta por notas de mel, damasco e compotas que remanesçam em seu persistente final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral

