



Weinlaubenhof Kracher si trova a sud-est di Vienna nel Burgenland, regione caratterizzata da terreni ghiaiosi a diverso contenuto di calcare trasportato dal fiume Danubio. La presenza di questo fiume unitamente al lago Neusiedl crea un clima caldo umido ideale per la formazione della muffa nobile sull'uva prodotta nella zona.

Kracher ha sede ad Illmitz, sul confine con l'Ungheria, ed è guidata, sin dal 2007, da Gerhard Kracher, figlio di Alois, con l'ausilio della moglie Yvonne: è la cantina leader in Austria per la produzione di vini dolci. Le varietà utilizzate sono Welschriesling, Chardonnay, Traminer, Scheurebe, Muskat-Ottonel, ed in alcune annate anche Zweigelt. Kracher vendemmia e vinifica piccole partite, utilizzando una serie numerica per distinguerle: ad un numero più elevato corrisponde una maggior concentrazione zuccherina nel vino. Le tipologie di vini prodotte sono due: Cuvée, vini dolci di media concentrazione, Beerenauslese e Eiswein; Kollektion, vini dolci molto concentrati prodotti secondo due diversi metodi: Zwischen den Seen (tradizionale con fermentazione in acciaio o in botti di legno) e Nouvelle Vague (moderno con l'utilizzo di barrique nuove). Weinlaubenhof Kracher ha avviato, inoltre, una collaborazione con la Liliac Winery in Transilvania, così da valorizzare le peculiarità climatiche della regione di Lechinta ottimali per la produzione di Eiswein.

Auslese Muskat Ottonel

Varietà Muskat Ottonel

Vigneti La Weinlaubenhof Kracher si trova a sud-est di Vienna nel Burgenland, regione caratterizzata da terreni ghiaiosi a diverso contenuto di calcare trasportato dal fiume Danubio. La presenza di questo fiume unitamente al lago Neusiedl crea un clima caldo umido ideale per la formazione della muffa nobile sull'uva prodotta nella zona.

Vinificazione L'Auslese Muskat Ottonel è fermentato ed affinato in vasche d'acciaio inox per 5 mesi.

Caratteristiche Nell'Auslese Muskat Ottonel colpiscono i sentori di mandarino, frutto della passione, gelsomino; ha una struttura elegante e vivace grazie alla bella acidità ben integrata. Sul finale dischiude un piacevole tocco di miele.

