



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.

Scheurebe Trockenbeerenauslese

Varietà Scheurebe.

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 Lo Scheurebe Collection 2006 Trockenbeerenauslese N°5 è fermentato ed affinato in acciaio per 20 mesi.

Caratteristiche Nello Scheurebe Collection 2006 Trockenbeerenauslese N°5 colpiscono i sentori di scorza d'arancia, timo, fiori di sambuco e mandarino. E' caratterizzato da un equilibrio perfetto tra residuo zuccherino ed acidità.

