



STORED IN OUR CELLAR UNDER PERFECT CONDITION

# LIBRARY RELEASE

# 2025

Überblick über den Release

# ÜBERBLICK

## INHALTSVERZEICHNIS

- Über unseren Library Release
- Exzellenz für die Ewigkeit
- Das Terroir
- Die Jahrgänge dieses Releases
  - 2010
  - 2005
  - 2000
- Der Release

# STORED IN OUR CELLAR

UNDER PERFECT CONDITION



LIBRARY RELEASE | 2025





# ÜBER UNSEREN LIBRARY RELEASE

Mitte der 1990er Jahre begann Alois Kracher Jr., Teile der Kracher Kollektion in einer speziell errichteten Weinbibliothek für die Nachwelt zu lagern. Die Idee dazu kam ihm, weil viele Restaurants nicht die Möglichkeit hatten, Weine optimal zu lagern, um eine Jahrgangstiefe aufzubauen.

Seit mehreren Jahrzehnten erlaubt uns diese Lagermöglichkeit nun, ältere Jahrgänge nach 10, 15, 20 oder sogar 25 Jahren wieder in kleinen Mengen für unsere Kunden auf den Markt zu bringen. Nach der Abfüllung werden diese Weine direkt in unserer Weinbibliothek unter perfekten Bedingungen eingelagert und erst nach vielen Jahren oder sogar Jahrzehnten wieder angeboten. Zahlreiche Weinliebhaber aus aller Welt fiebern deswegen Jahr für Jahr dem Library Release entgegen.

Jede Flasche der TBA-Kollektion, die älter als 10 Jahre ist, erhält beim Verlassen unseres Kellers einen Sticker – als Garantie für die perfekte Lagerung bis zu diesem Zeitpunkt.



# EXZELLENZ FÜR DIE EWIGKEIT

Gerhard Kracher führt die Tradition der Library Releases Jahr für Jahr fort. Mit einem unermüdlichen Bekenntnis zu höchster Qualität werden ausgewählte kleine Chargen jedes Jahrgangs sorgfältig zurückgelegt und unter idealen Bedingungen gelagert.

Dank dieser präzisen Vorgehensweise können wir perfekt gereifte Weine anbieten und die Essenz jedes Jahrgangs für kommende Generationen bewahren.



# DAS TERROIR

Der Seewinkel, ein Landschaftstreifen im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel, erstreckt sich über 20 Kilometer entlang des Ostufers des Neusiedler Sees. Die flache Landschaft mit ihren Salzlacken ist besonders im Herbst oft in Nebel gehüllt - ideale Bedingungen für unsere weltbekannten Süßweine.

Das kontinentale Klima bringt heiße Sommer und kalte Winter. Die herbstlichen Nebel fördern die Entwicklung der *Botrytis cinerea*, der sogenannten Edelfäule, die essenziell für die Entstehung unserer weltbekannten Beeren- und Trockenbeerenauslesen ist.

Unsere Weingärten zwischen Illmitz und dem See profitieren von minimalen Höhenunterschieden, welche die Traubenreife und Botrytis-Qualität positiv beeinflussen.

# DIE JAHRGÄNGE DIESES RELEASES



15, 20 & 25 JAHRE SPÄTER

# DER RELEASE

NUMMER  
3

NUMMER  
4

NUMMER  
5



# JAHRGANG 2000

## 2000: KONZENTRIERT, INTENSIV, LUXURIÖS.

Die Trockenbeerenauslesen aus dem Jahrgang 2000 sind Weine mit besonderer Dichte, denn einem heißen und trockenen Sommer folgte ein wunderschöner langer, sonniger Herbst. Um die Botrytis in den Weingärten vorzufinden, musste Alois Kracher mit der Lese extrem lang zuwarten und sehr selektiv ernten. Das Ergebnis war eine geringe Ernte, dafür aber mit sehr konzentrierten, intensiven Trockenbeerenauslesen.



# 2000 TBA NO. 1 TRAMINER

**Rebsorte:** 100% Traminer

**Restsüße:** 116,2 g/l | **Säure:** 5,6 g/l | **Alkohol:** 14 % vol

**Vinifikation:** In neuen Barriques vergoren und 24 Monate lang gelagert.

## Charakteristik:

In der Nase fruchtiger Honig, der mit etwas Luft seine ganze Vielfalt zeigt: Süßholz, Orangenblüten und ein Hauch Rosen. Am Gaumen elegant mit feinem Eibischteig, kraftvoll und mit einem unglaublich geschliffenen Finale.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 537 kJ / 129 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 96/100 A la Carte | 92/100 The Wine Advocate | 91/100 Falstaff



# 2000 TBA NO. 3 CHARDONNAY

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Restsüße:** 178,2 g/l | **Säure:** 6 g/l | **Alkohol:** 12,5 % vol

**Vinifikation:** In neuen Barriques vergoren und 22 Monate lang gereift.

## **Charakteristik:**

Butterscotch, Orangenbonbons und intensive Aprikosendüfte verzaubern die Nase. Am Gaumen begeistert er mit seiner öligen Textur, mittel bis vollmundigem Körper und beeindruckender Fülle. Perfekt ausbalanciert, entfaltet er ein Feuerwerk aus würzigen, süßen Gelbpflaumen-Aromen.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Gorgonzola, Meditationswein

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 616 kJ / 148 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 95/100 Wine Spectator | 94/100 The Wine Advocate | 90/100 Falstaff



# JAHRGANG 2005

## 2005: KRAFTVOLL, INTENSIV, ZEITLOS.

Das Weinjahr 2005 begann mit wechselhaftem Wetter und einer langsamen Blüte, gefolgt von einem kühlen Sommer mit wenigen sehr heißen Tagen. Ein schöner *Altweibersommer* im Oktober sorgte für eine hervorragende Traubenreife. Der Jahrgang 2005 zeichnet sich daher durch ausgeprägte, sortentypische Aromen und hohe Extraktwerte aus. Die Kollektion 2005 umfasste zehn Trockenbeerenauslesen, von denen im Release nun vier angeboten werden. Charakteristisch für diesen Jahrgang sind außergewöhnliche Frische und Lebendigkeit sowie die geringe Mengen. Insgesamt handelt es sich um einen sehr anspruchsvollen, überdurchschnittlich guten Jahrgang 2005.



# 2005 TBA NO. 1 WELSCHRIESLING

**Reborte:** 100% Welschriesling

**Restsüße:** 189,7 g/l | **Säure:** 7,3 g/l | **Alkohol:** 12 % vol

**Vinifikation:** Imahltank ausgebaut und 18 Monate gelagert.

## Charakteristik:

In der Nase entfalten sich verlockende Aromen von reifer Marille und duftigem Quittenkompott. Am Gaumen zeigen sich saftiger Pfirsich, aromatische Quitte und fruchtiges Apfelkompott, begleitet von einem Hauch Akazienhonig. Im Abgang bleiben feine Tabaknoten und ein Hauch Birne zurück, während sich würzige Kräuter und ein salziger Nachhall harmonisch entfalten.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Palatschinken mit Marillenmarmelade, Marillenkuchen, würziger, gereifter Hartkäse

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 628 kJ / 151 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 93/100 Falstaff | 18/20 Weinwischer



# 2005 TBA NO. 3 TRAMINER

**Rebsorte:** 100% Traminer

**Restsüße:** 191,4 g/l | **Säure:** 7,1 g/l | **Alkohol:** 11,5 % vol

**Vinifikation:** In neuen Barriques vergoren und 18 Monate gelagert.

## Charakteristik:

In der Nase feiner Rosenduft, Eibisch und zarter Waldhonig. Am Gaumen kandierte Orangenschalen und würzige Kräuternoten. Das langanhaltende Finish begeistert mit sanften Tanninen und einer dezenten, perfekt eingebundenen Süße. Im Nachhall zeigen sich Ingwer, Kräuter und eine feine salzige Note.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Gänseleber in allen Varianten, Tarte Tatin, reife Munster

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 620 kJ / 149 kcal in 100ml

**Bewertung:** 95/100 Falstaff | 93/100 The Wine Advocate | 19/20 Weinwisser



# 2005 TBA NO. 5 CHARDONNAY

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Restsüße:** 212,3 g/l | **Säure:** 9,5 g/l | **Alkohol:** 12 % vol

**Vinifikation:** In neuen Barriques vergoren und 20 Monate gelagert.

## Charakteristik:

In der Nase süße Kokosraspeln, Vanille und Karamell. Am Gaumen anklänge von Zimt, Zitrusnoten und Vanille. Sehr eleganter, salziger Abgang mit Noten von Apfelkompott und gesalzenem Karamell.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Desserts mit Kokos, Nougatknödel, Gorgonzola

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 674 kJ / 162 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 95/100 Falstaff | 92/100 Wine Spectator | 91/100 The Wine Advocate



# 2005 TBA NO. 9 SCHEUREBE

**Rebsorte:** 100% Scheurebe

**Restsüße:** 308,8 g/l | **Säure:** 10,2 g/l | **Alkohol:** 7,5 % vol

**Vinifikation:** Imahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert.

## Charakteristik:

In der Nase ein verführerisches Kompott exotischer Früchte – reife Mango und aromatische Passionsfrucht entfalten sich intensiv. Am Gaumen ein opulenter Tropenfruchtkorb, sanft umhüllt von feinem Karamell. Der Abgang begeistert mit frischen Kräutern, lebendiger Säure und einem salzigen Nachhall, der lange nachklingt.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Dessertersatz, Meditationswein, Topfenknödel

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 745 kJ / 179 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 97/100 Falstaff | 95/100 The Wine Advocate | 20/20 Gault Millau



# JAHRGANG 2010

## 2010: EXKLUSIV & KRAFTVOLL.

Ein Jahr, das mit Enttäuschung begann und mit Freuden endete – das war 2010 im Seewinkel. Ungewöhnlich widrige Witterung im Frühling vernichtete einen großen Teil der Blüte. Dafür ließ ein idealtypischer Herbst zuletzt Trauben von hoher Konzentration und üppiger Aromatik entstehen. 2010 ist ohne Zweifel ein großer Jahrgang, und gewiss einer der größten des letzten Jahrzehnts. Gerhard Kracher konnte insgesamt 11 Trockenbeerenauslesen abfüllen, die allesamt mit hohen Zuckerwerten glänzen, wobei die Süße durch feine Säure ausbalanciert wird.



# 2010 TBA NO. 1 ROSENMUSKATELLER

**Rebsorte:** 100% Rosenmuskateller

**Restsüße:** 169,5 g/l | **Säure:** 9,6 g/l | **Alkohol:** 11 % vol

**Vinifikation:** In neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert.

## Charakteristik:

In der Nase entfalten sich Aromen von roten Beeren, umspielt von einem Hauch Eukalyptus, der dieser Rebsorte nach etwa 10 bis 15 Jahren Reife eine faszinierende Eleganz verleiht. Zarte Rosenblüten runden das Duftbild harmonisch ab. Am Gaumen zeigt sich feines Rosenwasser, begleitet von einer dezenten Würze von Gewürznelken und erneut einem Hauch Eukalyptus. Dazu gesellen sich fruchtige Noten von Erdbeere und Blaubeere. Der Abgang wird von feinen Tabaknoten und sanften Tanninen geprägt, die von einer salzigen Würze getragen werden und das Geschmackserlebnis eindrucksvoll ausklingen lassen.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Dunkle Schokoladedesserts, Kirschenkuchen, reifer weicher Schafskäse

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 574 kJ / 138 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 95/100 Wine & Spirits | 94/100 Falstaff



# 2010 TBA NO. 2 MUSKAT OTTONEL

**Rebsorte:** 100% Muskat Ottonel

**Restsüße:** 226,2 g/l | **Säure:** 8,2 g/l | **Alkohol:** 11 % vol

**Vinifikation:** Imahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert.

## Charakteristik:

Mittleres Gelbgold. Feine Nuancen von kandierten Orangenzesten, florale Noten und Muskatnuss. Sehr saftig, zeigt eine angenehme Würze, weiße Tropenfrucht mit einem frischen Säurebogen, feiner Honigtouch und weißer Pfeffer im Abgang, mineralisches Finish.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Eingelegte Kumquats mit weißem Schokoladeneis, Desserts mit Zitrusfrüchten, gereifte würzige Hartkäse

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 674 kJ / 162 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 94/100 Wine Spectator | 93/100 Falstaff | 20/20 Gault Millau



# 2010 TBA NO. 3 SCHEUREBE

**Rebsorte:** 100% Scheurebe

**Restsüße:** 215 g/l | **Säure:** 10,5 g/l | **Alkohol:** 11 % vol

**Vinification:** Imahltank ausgebaut und 18 Monate gelagert.

## Charakteristik:

Mittleres Gelbgold. In der Nase eher verhalten mit zarter Kräuterwürze, traubige Frucht, Mandarinenzesten, zart rauchige Nuancen. Am Gaumen gelbe Tropenfrucht, zitronige Noten, rassig und lang anhaltende Aromen. Steinobst und Grapefruit im Nachhall mit schöner Würze, sehr leichtfüßig und trinkanimierend.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Desserts mit exotischen Früchten, Salzburger Nockerl, Roquefort

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 674 kJ / 162 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 96/100 A la Carte | 94/100 Falstaff | 93/100 Wine Spectator



# 2010 TBA NO. 5 ZWEIGELT

**Rebsorte:** 100% Zweigelt

**Restsüße:** 251,6 g/l | **Säure:** 9 g/l | **Alkohol:** 8 % vol

**Vinifikation:** In neuen Barriques vergoren und 16 Monate gelagert.

## **Charakteristik:**

Markantes Kirschrot mit orangenen Reflexen. Feine süße Zwetschkenfrucht, ein Hauch dunkle Ringlotten, feine Kräuterwürze in der Nase. Am Gaumen rotes Waldbeerkonfit, saftig und elegant. Noten von eingelegten Kirschen, zarte Aromen von Orangen, frisch und ausgewogen mit einem saftigen Abgang.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren, Desserts mit dunkler Schokolade, Begleiter zur Zigarre

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 653 kJ / 157 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 92/100 Wine Spectator | 92/100 Falstaff



# 2010 TBA NO. 7 WELSCHRIESLING

**Rebsorte:** 100% Welschriesling

**Restsüße:** 245,9 g/l | **Säure:** 9,7 g/l | **Alkohol:** 10 % vol

**Vinifikation:** Imahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert.

## Charakteristik:

Mittleres Gelbgold. In der Nase frische Wiesenkräuter, gelbe Frucht und feiner Honigtouch. Wirkt sehr kraftvoll - saftige, vollreife gelbe Tropenfrucht, finessenreicher Säurebogen. Bleibt lange haften, delikater Nachhall, großes Entwicklungspotenzial.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Karamellisierter Pfirsich, Apfelstrudel, weicher gereifter Ziegenkäse

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 691 kJ / 166 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 95/100 A la Carte | 95/100 Falstaff | 95/100 Wine Spectator



# 2010 TBA NO. 10 SCHEUREBE

**Rebsorte:** 100% Scheurebe

**Restsüße:** 297,4 g/l | **Säure:** 10,2 g/l | **Alkohol:** 6,5 % vol

**Vinifikation:** Imahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert.

## Charakteristik:

Mittleres Gelbgold. Frische Mandarinenzesten und florale Nuancen. Wirkt fast rotbeerig, feiner Honigtouch, hochattraktives Bukett. Stoffig und sehr konzentriert, mit einem intensiven Säurespiel. Weiße Fruchtextotik, sehr mineralisch mit einem salzigen Nachhall - trotz dem hohen Restzucker sehr trinkanimierend.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Dessertersatz, Meditationswein, Topfenknödel

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 703 kJ / 169 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 98/100 Falstaff | 97/100 Wine Enthusiast | 96/100 A la Carte



# 2010 TBA NO. 11 WELSCHRIESLING

**Rebsorte:** 100% Welschriesling

**Retsüße:** 351 g/l | **Säure:** 13 g/l | **Alkohol:** 6 % vol

**Vinifikation:** Imahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert.

## Charakteristik:

Kräftiges Goldgelb. Intensive Kräuterwürze, rauchig mit einem Hauch von Nougat, zart nach Feigen, Marillen und etwas Bienenhonig. Am Gaumen sehr saftig, zeigt Noten von Orangen - wirkt intensiv und elegant, sehr komplex und hoch konzentriert. Trotz der extremen analytischen Werte wirkt der Wein dennoch sehr harmonisch, mit einem schönen Trinkfluss.

*(Gerhard Kracher | Februar 2025)*

**Speisenempfehlung:** Dessertersatz, Meditationswein, Somlauer Nockerl

**Trinktemperatur:** 10–12°C

**Nährwerte:** 795 kJ / 191 kcal in 100ml

**Bewertungen:** 97/100 Falstaff | 96/100 Wine Enthusiast | 96/100 A la Carte



**KRACHER FINE WINE GMBH**

APETLONERSTRASSE 37  
7142 ILLMITZ  
TELEFON: +43 2175 3377

[OFFICE@KRACHER.AT](mailto:OFFICE@KRACHER.AT)  
[WWW.KRACHER.AT](http://WWW.KRACHER.AT)