

ARACHON




TIBOR SZEMES


F.X. PICHLER


MANFRED TEMENT

96+
A LA CARTE



ARACHON T.FX.T	Jahrgang 2019
HERKUNFT	Burgenland
REBSORTEN	mind. 80% BF, CS, ME
TERROIR	Mittelburgenland Schiefer, Lehm, Löss
WEINBESCHREIBUNG	„Jugendliche Farbe, ausgeprägte Nase, Brombeere, kandierte Orange und Mandeln, zarte Würze, Cassis, körperreich, dicht und straffe Struktur, engmaschiges Finish, feinkörniges Tannin, sehr lang anhaltend, Blutorange und Wacholder im Nachhall, eleganter Stil mit ausgezeichnetem Potential.“ Willi Balanjuk
AUSBAU	Nach Spontangärung im 500L Bottich für 30 Monate im zum Teil neuen 500L Fass.
ANALYSE	Alk. 13,8 % Vol. / 1,2 g/l RZ trocken 5,6 g/l tbS
VERSCHLUSS	Naturkork
SPEISENEMPFEHLUNG	Fleischgerichte, Pizza & Pasta, gereifter Käse
TRINKREIFE	2024 bis 2042+